Speisen in der Waldsägmühle

Liebe Freunde und Gäste,
Herzlich willkommen im Hotel Waldsägemühle,
Ihrem Zuhause
im Herzen des Nordschwarzwalds.

„Sommergenüsse im Zinsbachtal“ steht für eine Mischung aus Naturerlebnis, Kulinarik und Entspannung im idyllischen Tal bei Pfalzgrafenweiler im Nordschwarzwald. Besonders rund um das **Nationalparkhotel Waldsägmühle** wird der Frühling mit Aktivitäten, regionaler Küche und Wellnessangeboten gefeiert.

„Zuhause im Schwarzwald, inspiriert von der Welt“

Unsere Küche trägt die Handschrift der Natur und das Feuer der Inspiration.
Küchenchef Oliver Strantz und sein junges, leidenschaftliches Team bereichert durch die frischen Ideen von unserem **Sous Chef Leon Haun**, feiern wir sommerliche Genüsse. Frischen Fisch, Wild aus regionaler Jagd jedes Produkt erzählt eine Geschichte, die wir in überraschenden, kunstvollen Kompositionen zum Klingen bringen.

So wird jedes Menü zu einer Reise durch die Aromen des Schwarzwalds, verfeinert mit Einflüssen der Welt warm, reichhaltig und voller überraschender Nuancen. Ein Fest, das der Frühling uns schenkt, verwandelt sich in „kulinarische Poesie“.

Wir achten auf jedes Detail: transparente Informationen zu Zutaten und Allergenen, flexible Anpassung an Ihre Wünsche und Bedürfnisse. So soll jede Begegnung mit unserer Küche ein Moment reiner Freude sein aufrichtig, bewusst und unvergesslich.
Wir laden Sie ein, diese kühle Jahreszeit mit allen Sinnen zu erleben und sich von uns in die Genusswelten des Winters verzaubern zu lassen.

Herzlichst,
Tim Ziegler
Oliver Strantz und Leon Haun
mit Ihrem jungen Team

WERTE LEBEN

Meister Vereinigung
Genussbotschafter Baden-Württemberg
2019

GILDE Restaurants

Unsere Lieferanten

Metzgerei Glasstetter in Malsch-Völkersbach
Rindfleisch / Kalbfleisch / Lamm / Schinken

Metzgerei Seeger in Oberhaugstett
Wurstwaren / Maultaschen

Jägermühle, Familie Gaiser in Hallwangen
Mehl / Getreide

Alpirsbacher Fischzucht
Forelle/Saibling/Lachsforelle/Räucherfische

Keltenhof in Filderstadt
Salat/ Blüten/ Kressen

Frischeparadies in Stuttgart
Lamm / Geflügel / Fisch / Meeresfrüchte

Fruchthandel Kutscha in Iffezheim
Obst/Gemüse/Südfrüchte

Schwarzwald MISO, Geisingen

Kober Hof, Wittendorf
Eier

Edeka Food-Service in FDS/OG

NATURPARK
Wirt
Schmeck den Schwarzwald

Menu classique

Aperitif Gebäck

Gebratene Gänseleber
Portweinjus
Karamellisierte Äpfel | Nüsse
Salatbukett

Klare Suppe vom Knollensellerie
Pilz-Ravioli

Medaillons vom Thunfisch
Sesam
Algensalat
Fenchel-Safran-Eis

Gurken-Minze-Sorbet

Rinderfilet
Trüffelkruste
buntes Gemüse
Pommes Dauphine

Yuzu Creme
Blutorangenfilets
Limetten Sauerrahm-Eis
Pistazienhippe

Menu vert

Aperitif Gebäck

Rote Bete Carpaccio
Ziegenkäse, frische Kräutersaitlinge
Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

Klare Suppe vom Knollensellerie
Pilz Ravioli

Popcorn-Falafel
Variation vom Mais

Gurken-Minze-Sorbet

Knödel-Trilogie
Marktgemüse|Bergkäse
Pfifferlinge à la crème

Yuzu Creme
Blutorangenfilets
Limetten Sauerrahm-Eis
Pistazienhippe

92

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs
Kiefern-Wipfeln
eingelegten Heidelbeeren
Senf-Honig-Sauce

19

Salat vom Buffet
bitte bedienen Sie sich

8

Bunten Tomatensalat
Burratini| Basilikumpesto
Tomatenschaum

18

Gänseleberterrine
Sauternes Gelee
Salatbukett| Brioche

24

Rote Bete Carpaccio
Ziegenkäse|frische Kräutersaitlinge
Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

21

Suppen

Pfifferlingrahmsuppe
Schinkenstange
9

Tomatencremesuppe
Gin-Sahne, Basilikum
9

Kraftbrühe
Kräuter-Flädle
Schnittlauch
8

Klare Brühe vom Knollensellerie
Pilz-Ravioli
10

Vegetarische Gerichte

Pfifferlinge a la créme
Semmelknödeln
Kräuteröl

24

Waldsägers Gemüsevariation der Saison
Gratinierte Kartoffeln
Kräutersauce

24

Linsencurry
Pak Choi und Wilder Brokkoli
Koriander und Chilli
Frühlingslauch
Basmatireis

24

Knödel-Trilogie
Marktgemüse|Bergkäse
Pfifferlinge á la Crème

28

Heimatgerichte und Klassiker

Zwiebelrostbraten (220 g)
Schmelzzwiebeln|Zwiebelpüree| Röstzwiebeln
Gemüse Bouquet|Burgundersauce

34

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb
Zitrone|Preiselbeeren|Gemüse Bouquet

32

Waldsäger's Schlemmertöpfle
Medaillons vom Rinderfilet
Gemüse Bouquet|Waldpilzsauce

37

„Mühlentöpfle"
Medaillons vom Landschwein
Gemüse Bouquet|Waldpilzsauce

32

dazu wählen Sie bitte:

handgeschabte Spätzle | Chorizo Krapfen
Kartoffelgratin | Pommes frites | Kartoffel-Kroketten

Geschmorte Rinderbacke
Bohnenbündchen| Waldpilze
geschmorte Silberzwiebeln
Kartoffelpüree
Burgunder Sauce
33

Pochierte Schweinebäckle
Lauch Meerrettichsauce
Saisonales Gemüse
Bratkartoffeln
28

Für Fleischliebhaber

vom Metzger Glasstätter Malsch

Surf & Turf Deluxe
Rinderfilet|Black Tiger Prawns| Hummersauce
Kräuterrisotto
150 g 39

Rinderfilet Rossini
Rinderfilet| Gänseleber gebraten
Kartoffelpüree|Pfifferlinge
Portweinglace
150 g 42

Rinderfilet
100 g 22 180 g 39 250 g 54

Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert
500 g 105
(Garzeit ca. 30 Minuten)

dazu reichen Wir

Gemüse bouquet Röstzwiebeln|Pilze der Saison

Saucenauswahl

Kräuterbutter
Trüffelmayonnaise
Pfefferrahmsauce

dazu wählen Sie bitte

handgeschabte Spätzle / Chorizo Krapfen
Kartoffelgratin / Pommes frites / Kartoffel-Kroketten

Garstufenerklärung

Rare - englisch:	scharf angebraten und warm
Medium-Rare:	rosa bis roh im Kern
Medium:	rosa
Medium-Well:	halb durch
Well done:	gut durch

Rosa gebratenes Rehnüsschen
Wilder Brokkoli|Pilze der Saison
Schupfnudeln
Wacholder Rahmsauce
32

Fluss & Meer

Loup de mer
Concasse von bunten Tomaten
Spinat-Gnocchi
Noilly Prat Sauce

41

Medaillons vom Seeteufel
Spinatflan
Staudensellerie
Garnelen Torteloni
Hummersauce

42

Black Tiger Prawns
Riesengarnelen
Spaghetti
Basilikum Pesto | Pinienkerne
geschmorte Kirschtomaten

35

Im Schwarzwald geangelt

Gebratene Forellenfilets
Alpirsbacher Fischzucht
Petersilienkartoffeln Mandelbutter

31

Dessert

Yuzu Creme
Blutorangenfilets
Limetten Sauerrahm-Eis
Pistazienhippe
13

Dessert Trilogie Waldsägmühle
aus drei hausgemachten Schlemmereien

13

Crème brûlée
Vanille
Marinierte Beeren | Erdbeersorbet

13

Schwarzwälder Kirsch Knödel
Kirschragout
Vanillesauce

13

Unsere Desserts
bieten wir Ihnen mittags bis 13:45 Uhr
und abends bis 20:45 Uhr an

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hause

Ihre Familie Ziegler
und das Team Hotel Waldsägmühle

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Mitbringsel für Zuhause

oder

wenn es schnell gehen soll

erhalten Sie an unserer Rezeption

Getrüffelte Rehbolognese	200 gr	8,50
Hausgemachte Maultaschen	10 Stk	11,00
Griebenschmalz	150 gr.	3,50
Bratensauce	200 gr	7,50
Hirschgulasch	800 gr.	12,00

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!