

# Hotel Waldschloß



## Unsere Gerichte / Our dishes

### Vorspeisen / Starter

#### **Handkäs mit Musik**

mit Bauernbrot und Butter

Handkäs with music with farmhouse bread and butter

**€ 10,90**

#### **Frankfurter „Grüne Soße“**

4 halbe gekochte Eier und Salzkartoffeln

Frankfurt's green sauce" 4 half boiled eggs and boiled potatoes

**€ 14,50**

#### **Karamellisierte Ziegenkäse**

mit Waldblütenhonig, knackigen Walnüssen an Salat-Bouquet  
mit Orangendressing und Baguette

Caramelized goat cheese with forest blossom honey, crunchy walnuts,  
a salad bouquet with orange dressing and baguette

**€ 14,50**

#### **Duett von Räucherlachs und Forelle**

an frischem Salat-Bouquet, Heidelbeer-Eismeerrettich  
und Rösti

Duet of smoked salmon and trout of fresh salad bouquet,  
blueberry iced horseradish and rösti

**€ 15,50**

#### **„Katalanisches Garnelenpfännchen“**

Garnelen in Knoblauchöl, Chili und Baguette

“Catalan shrimp pan” Shrimp in garlic oil, chili and baguette

**€ 16,90**

#### **Cocktail von Eismeershrimps**

Cocktailsauce angemachte Eismeershrimps mit Baguette

Arctic shrimp dressed in cocktail sauce with baguette

**€ 16,90**

# Hotel Waldschloß



## Aus Oma´s Suppentopf /From Grandma´s Souppot

### **Klare Rinderkraftbrühe**

**€ 5,50**

mit Einlage und Petersilie verfeinert

Clear beef broth refined with garnish and parsley

### **Schwäbische Zwiebelsuppe**

**€ 6,90**

Deftige Zwiebelsuppe mit Speck

Hearty onion soup with bacon

## Marktfrische Salat Variationen / Market fresh salad variations

### **Gemischter Beilagensalat der Saison**

**€ 5,50**

Mixed seasonal side salad

### **Salat „Geflügel“**

**€ 16,90**

Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika,

gebratene Hähnchenstreifen und Nüssen an Orangen-Senf- Dressing

“Poultry” salad, fresh market salad with tomatoes, cucumbers, peppers,  
fried chicken strips and nuts with orange-mustard dressing

### **Salat „Meer“**

**€ 17,90**

Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika,

Knoblauch-Garnelen an Orangen-Senf-Dressing

Salad “Sea”, fresh market salad with tomatoes, cucumbers, peppers,  
Garlic shrimp with orange mustard dressing

# Hotel Waldschloß



## Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

### **Frische Bandnudeln „Pesto“**

**€ 15,50**

mit Basilikum Pesto und gehobeltem Parmesan

Fresh tagliatelle "Pesto" with basil pesto and shaved Parmesan

### **Frische Bandnudeln „Pilze“**

**€ 15,50**

mit gebratenen Champignons in Kräuterrahm

Fresh tagliatelle "mushrooms" with fried mushrooms in herb cream

## Spezialitäten aus der Pfanne / Specialties from the pan

### **Schnitzel „Wiener Art“**

**€ 16,90**

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken

mit Pommes Frites und Salat

Breaded pork schnitzel with french fries and salad

### **Schnitzel „a la Creme“**

**€ 19,90**

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahm-Sauce,

hausgemachten Kroketten und Salat

Breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce,

homemade croquettes and salad

### **Schnitzel „Madagaskar“**

**€ 19,90**

Schnitzel aus dem Schweinerücken

mit hausgemachten Kroketten und Salat

Pork schnitzel with homemade croquettes and salad

### **Schweinerückensteak**

**€ 19,90**

mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,

Bratkartoffeln und Salat

Pork steak with onions, homemade herb butter, fried potatoes and salad

# Hotel Waldschloß



## Spezialitäten vom Grill / Grilled specialties

### **Gegrillte Hähnchenbrust**

**€ 20,90**

auf Paprikarahmsauce mit Spätzle und Salat

grilled chicken breast on paprika cream sauce with spaetzle and salad

### **Argentinisches Rumpsteaksteak**

**€ 28,90**

mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln,

Bratkartoffeln mit Speck und Salat

with homemade herb butter, fried onions, fried potatoes with bacon and salad

### **Rumpsteak „Madagaskar“**

**€ 29,90**

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce,

hausgemachten Krokette und Salat

Argentinian rump steak with pepper sauce, homemade croquettes and salad

### **Rumpsteak „Champignon“**

**€ 29,90**

Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Champignons,

Pommes Frites und Salat

Argentinian rump steak with fried mushrooms, french fries and salad

# Hotel Waldschloß



## Spezialitäten des Hauses / House specialties

### Duett von Edelfischen

€ 23,50

Gebrautes Zanderfilet und Lachsfilet an Bandnudeln  
mit Hummersauce und Salat

Fried zander fillet and salmon fillet on tagliatelle with lobster sauce and salad

### Ofenfrischer Schweinebraten

€ 16,90

in deftiger Bratensauce an Rahmwirsing und Salzkartoffeln  
Oven-fresh roast pork in a hearty gravy with creamed savoy cabbage  
and boiled potatoes

### Gekochter Tafelspitz

€ 22,50

mit Meerrettichsauce an Rahmwirsing und Salzkartoffeln

Boiled beef with horseradish sauce, creamed savoy cabbage and boiled potatoes

### Gulasch vom Taunus Hirsch

€ 22,50

mit Preiselbeer-Birne an Butterspätzle und Salat

Taunus deer goulash with cranberry pear, butter spaetzle and salad

## Kinderspeisekarte / Children' s menu

### Donald Ducks Lieblingsgericht

€ 10,90

Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

Donald Duck's favorite dish Schnitzel with french fries and ketchup

### Robin Hoods Lieblingsgericht

€ 10,90

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup

Robin Hood's favorite dish Chicken nuggets with french fries and ketchup

### Fix und Foxi's Lieblingsgericht

€ 9,90

Rostbratwürstchen mit Pommes Frites und Ketchup

Fix and Foxi's favorite dish Grilled sausages with french fries and ketchup

# Hotel Waldschloß



## Dessert / dessert

### Obstsalat

€ 7,90

Frischer Obstsalat unter Vanilleeis und Sahne

Fresh fruit salad with vanilla ice cream and cream

### Palatschinken

€ 8,50

Gefüllter Pfannkuchen mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne

Filled pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream

### Lauwarmes Schokoladentörtchen

€ 9,90

an Obst und Pistazieneis mit Sahne

Lukewarm chocolate tart of fruit and pistachio ice cream with cream

### Gemischtes Eis( Schokolade, Vanille, Erdbeere )

€ 5,00

Mixed ice cream (chocolate, vanilla, strawberry)

### Gemischtes Eis mit Sahne( Schokolade, Vanille, Erdbeere )

€ 6,00

Mixed ice cream (chocolate, vanilla, strawberry)

### Eis & Heiß

€ 6,90

( 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne )

Ice& Hot (3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and cream)

### Nusstraum

€ 6,90

( Walnuss, Pistazien und Vanilleeis mit Sahne )

Nut dream (walnut, pistachios and vanilla ice cream with cream)

### CoppaAmarena

€ 6,90

( 3 Kugeln Vanilleeis mit Amarena Kirschen und Sahne )

Coppa Amarena (3 scoops of vanilla ice cream with Amarena cherries and cream)

### Wellness Becher

€ 8,90

( Mango, Zitrone und Erdbeereis mit frischem Obst und Sahne )

Wellness cup (mango, lemon and strawberry ice cream with fresh fruit and cream)

### Affogato al caffè( Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis )

€ 4,50



## Wochenempfehlung

ab 14.02.2025

Frühlingssalat mit Thunfisch,  
Ei und Baguette € 14,90



Tomatencremesuppe "Toskana" € 5,90



Schnitzel "Waldschloss" € 21,90  
mit Tomaten und Sauce Bearnaise überbacken  
Pommes Frites und Salat vom Buffet

Forelle "Müllerin" € 20,90  
mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet



### Menü

Curry ~ Kokos ~ Suppe

Saltimbocca vom Schweinefilet  
auf Bandnudeln mit Tomaten-Paprika Gemüse

Apfelküchlein  
mit Vanilleeis und Sahne

€ 29,90