



Unsere Gerichte

Our dishes

Handkäse mit Musik

mit Bauernbrot und Butter

Hard cheese with onions, peasant bread and butter

€ 7,90

Frankfurter Grüne Soße

4 halbe gekochte Eier und Salzkartoffeln

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

€ 10,90

Vorspeisen / Starter

Karamellisierte Ziegenkäse

mit Waldblütenhonig, knackigen Walnüssen an Salat-Bouquet

mit Orangen dressing und Baguette

Baked goat's cheese with wildflowers honey, crisp walnuts

on a salad - baguette and orange dressing

€ 11,90

Duett von Räucherlachs und Forelle

an frischem Salat-Bouquet, Heidelbeer-Eismeerrettich und Röst

Smoked salmon and trout on salad, blueberry creamed sauce and rosti

€ 12,90

"Katalanisches Garnelenpfännchen"

Garnelen in Knoblauchöl, Chili und Baguette

Pans shrimp in garlic oil, chili and baguette

€ 12,90

Cocktail von Eismerschrimps

Cocktailsauce angemachte Eismerschrimps mit Baguette

Cocktail sauce dressed ice sea shrimp with baguette

€ 12,90



Aus Oma's Suppentopf / From Grandma's soup pot

Klare Rinderkraftbrühe

mit Einlage und Petersilie verfeinert

Beef consume with inlay

€ 4,90

Schwäbische Zwiebelsuppe

Deftiger Zwiebelsuppe mit Speck

onion soup with bacon

€ 5,90

Gemischte Beilagensalat der Saisong

mixed side dishes salt of the seasong

€ 4,90

Marktfrische Salat Variationen / Market fresh salad variations

Salat "Geflügel"

Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika

gebratenen Hähnchenstreifen und Nüssen Orangen Senf Dressing

Salad "poultry" Salad with tomatoes, cucumbers, paprika and

fried chicken breast strips and Orange Mustard dressing

€ 12,90

Salat "Meer"

Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika

Knoblauch-Garnelen mit Orangen Senf Dressing

Salad "See" Salad with tomatoes, cucumbers, paprika and

Garlic prannels and Orange Mustard dressing

€ 13,90



Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

Frische Bandnudeln Pesto

mit Basilikum Pesto und gehobeltem Parmesan

Fresh ribbon noodles with basil pesto and shaved parmesan € 11,90

Frische Bandnudeln Pilze

mit gebratenen Champignon in Kräuterrahm

Fresh ribbon noodles with fried champignon in herb cream € 12,90

Spezialitäten aus der Pfanne Schwein/ Specialties from the pan Pork

Schnitzel "Wiener Art"

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit

Pommes Frites und Salat

Pork Schnitzel "Wiener Art" with french fries and salad € 13,90

Schnitzel "à la Crème"

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahm Soße,

hausgemachten Kroketten und Salat

Pork Schnitzel "à la crème" with mushroom cream sauce, croquettes and salad € 16,90

Schnitzel aus dem Rücken

"Madagaskar" hausgemachten Kroketten und Salat

Schnitzel from the back

"Madagascar" homemade croquettes and salad € 16,90

Schweinerückensteak

mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

Pork back steak with onions, homemade herb butter, fried

potatoes and salad € 16,90



Spezialitäten vom Grill / Specialties from the grill

Gegrillte Hähnchenbrust

Auf Paprika Rahm-Sauce mit Spätzle und Salat

Grilled chicken breast On paprika cream sauce with spaetzle and salad

€ 16,90

Rumpsteak

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebel,

Bratkartoffeln mit Speck und Salat

Rumpsteak with herb butter, roasted onions, Fried potatoes with bacon and salad

€ 24,90

Rumpsteak "Madagaskar"

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce,

hausgemachten Kroketten und Salat

Rump steak "Madagascar" Argentine rump steak with, pepper sauce, homemade croquettes and Salad

€ 25,90

Rumpsteak "Champignon"

Argentinisches Rumpsteak mit gebratenem Champignon,

Pommes Frites und Salat

Argentine rump steak with fried mushroom, French fries and salad

€ 25,90



Spezialitäten des Hauses / Specialities of the house

Duett von Edelfischen

*Gebratenes Zander und Lachsfilet an Bandnudeln
mit Hummer-Sauce und Salat*

*Fried pikeperch and salmon fillet on ribbon noodles
with lobster sauce and salad*

€ 19,90

Ofenfrischer Schweinebraten

in deftiger Bratensoße an Rahmwirsing und Salzkartoffeln

Pork roast in brat sauce, salt potatoes and cream savoy

€ 12,90

Gekochte Tafelspitz

mit Meerrettich-Soße an Rahmwirsing und Salzkartoffeln

Boiled Tafelspitz with horseradish sauce on cream savoy and salt potatoes

€ 18,90

Gulasch vom Taunus Hirsch

mit Preiselbeer-Birne an Butterspätzle und Salat

Goulash of the Taunus deer with cranberry pear, buttered pasta and salad

€ 18,90

Kinderspeisekarte / Children's menu

Die Kindergerichte sind ohne Salat

The children's dishes are without salad from the Buffet

Donald Ducks Lieblingsgericht ist

Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

€ 7,90

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

Robin Hood kocht sich

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup

€ 7,90

Robin Hood is cooking chicken nuggets with french fries and ketchup

Fix und Foxi

€ 6,90

Schneiden sich die Rostbratwürstchen klein und essen

dazu Pommes Frites und Ketchup

Fix and Foxi cut the grilled sausages small and eat french fries and ketchup



Dessert / dessert

Obstsalat

Frischer Obstsalat unter Bourbon-Vanille-Eis und Sahne

Fresh fruit salad with Bourbon vanilla ice cream and cream

€ 6,90

Palatschinken

Gefüllte Palatschinken mit Bourbon-Vanille-Eis,

Schokoladen Soße und Sahne

Stuffed pancakes with bourbon vanilla ice cream,

Chocolate sauce and cream

€ 7,50

Lauwarmes Schokoladentörtchen

an Obst und Pistazieneis mit Sahne

Hot chocolate tart on fruit and pistachio ice cream with cream

€ 8,90

Gemischtes Eis mit Sahne (Schoko, Vanille, Erdbeere)

Mixed ice cream with cream (chocolate, vanilla, strawberry)

€ 5,50

Gemischtes Eis ohne Sahne (Schoko, Vanille, Erdbeere)

Mixed ice cream without cream (chocolate, vanilla, strawberry)

€ 4,50

Eis & Heiß (3 Kugeln Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne)

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

€ 6,20

Nusstraum (je eine Kugel Walnuss, Pistzien und Vanilleeis mit Sahne)

Nut dream (one scoop each of walnut, pistcia and vanilla ice cream with cream)

€ 6,20

Coppa Amarena (3 Kugeln Vanilleeis mir Amarena Kirschen und Sahne)

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

€ 6,20

*Wellness Becher (je eine Kugel mit Mango, Zitrone und Erdbeere mit Sahne)
und frischen Obst*

Wellness cup (one ball each with mango, lemon and strawberry with cream)and fresh fruit

€ 6,20

Affagato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)

Affagato (espresso with 1 scoop of vanilla ice cream)

€ 3,90



Frohe Weihnachten

Ein freundliches Wort
bringt mehr Licht als
gleißende girlanden von
Weihnachtsbeleuchtung.

*Frohe Weihnachten und ein
Gutes Neues Jahr 2022*



*Wünscht Ihnen
Familie Mehra
Und das
Hotel Waldschloss- Team*

*Hirschgulasch vom Taunushirsch mit
Preiselbeeren gefüllter Birne,
Rotkohl und Kartoffel Knödeln* € 18,90

Dessert

Dessertvariationen Trilogie € 7,90
(Vanille - Schoko Mousse, Roter Grütze
Mit Vanillesauce und Weihnachtliche Bayerischcreme)

Heißen Zimtpflaumen mit Walnusseis € 6,90

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50
(Schoko, Vanille, Erdbeere)

Kindergerichte

Schnitzel mit Pommes Frites Rot Weiß € 8,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites Rot Weiß € 8,90

Rostbratwürstchen mit Pommes Rot Weiß € 7,90

Vorspeisen & Suppen

Torte vom Räucherlachs an Feldsalat € 14,90
in Senf- Honig dressing

*gemischte Salat mit Kirschtomaten mit € 13,90
gebratenen Champignons an Senf- Honig dressing*

*Kartoffel Pastinaken Cremesuppe € 6,90
Mit Einlage*

*Doppelter Rinderkraftsuppe mit € 5,90
Pistazien Klößchen*

Vegetarisch

*Ravioli mit Champignon und € 14,90
Kirschtomaten in Salbeibutter*

Fisch

*Loup de Mer Filet auf Bandnudeln mit € 21,90
Mediterranem Gemüse*

Fleischgerichte

*Schnitzel aus dem Schweinerücken mit € 16,90
Frischen Champignon in Rahmsauce
Pommes Frites und Salat*

Schweinefilet im Speckmantel auf Spätzle € 18,90
In Portwein- Senfsauce und Salat

Hähnchenbrustfilet auf Ananas - Curry Sauce € 17,90
an Basmatireis und Salat

Gänsebraten auf Majoran - Jus mit € 26,90
Backapfel und Kartoffelklößen Apfelrotkohl

Geschmorte Lamm Haxe nach € 25,90
"Art des Hauses" auf Bandnudeln und Salat

Rumpsteak mit Rotwein- Schalotten € 27,90
Getrüffelte Kartoffelgratin und Salat

Ochsenbäckchen in Burgunder geschmort € 21,90
Auf Kartoffelstampf mit Rahmwirsing