



Wünscht Ihnen
Familie Mehra
und das
Hotel Waldschloss- Team

Vorspeisen & Suppen

Tafelspitzterrine an Wildkräutersalat mit grüner Sauce	€ 11,90
Räucherlachsröllchen auf Feldsalat in Orangen-Senfdressing	€ 12,90
Tafelspitzbouillon mit Markklößen	€ 6,90
Wildrahmsuppe mit Einlage	€ 6,90

Vegetarisch

Ricotta-Spinat-Tortellini € 14,90 mit Kirschtomaten in Salbeibutter

<u>Fleischgerichte</u>

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit frischen Champignons in Rahmsauce, Pommes Frites und Salat vom Buffet	€ 17,90
Medallions vom Schweinefilet in pikanter Tomatensauce mit Spätzle und Ofengemüse	€ 22,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf fruchtiger Curry-Ananassauce an Basmatireis und Salat vom Buffet	€ 19,90
Argentinisches Rinderrückensteak in Walnusskruste auf Portwein-Senfsauce mit Kartoffelgratin und Salat vom Buffet	€ 28,90
Rinderroulade 'Bürgerlich" mit Kartoffelpüree und Rotkohl	€ 27,90

Geschmorte Lamm Haxe nach
"Art des Hauses" auf Bandnudeln
und Salat vom Buffet

€ 26,90

Hirschgulasch vom Taunushirsch mit Preiselbeeren gefüllter Birne, Rotkohl und Kartoffel Knödeln € 21,90

<u>Fischgericht</u>

Filet vom Loup de Mer auf Bandnudeln mit Ofengemüse € 23,90

<u>Kindergerichte</u>

Schnitzel mit Pommes Frites Rot Weiß

€ 8,90

Chicken Nuggets mit Pommes Frites Rot Weiß € 8,90



Unsere Gerichte Our dishes

Handkäs mit Musik mit Bauernbrot und Butter	
Hard cheese with onions, peasant bread and butter	€ 9,90
Frankfurter Grüne Soße	
4 halbe gekochte Eier und Salzkartoffeln	
Frankfurt's green sauce 4 half boiled eggs and salt potatoes	€ 12,90
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	€ 12,90
Duett von Räucherlachs und Forelle	
an frischem Salat-Bouquet, Heidelbeer-Eismeerrettich und Röst	
Smoked salmon and trout on salad, blueberry creamed sauce and rosti	€ 13,90
"Katalanisches Garnelenpfännchen"	
Garnelen in Knoblauchöl, Chili und Baguette	C 14 00
Pans shrimp in garlic oil, chili and baguette	€ 14,90
Cockțail von Eismeerschrimps	
Cockțailsauce angemachte Eismeerschrimps mit Baguette	
Cocktail sauce dressed ice sea shrimp with baguette	€ 14,90
<u> </u>	



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 Saison 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 ""poultry2 Salad with tomatoes, cucumbers, paprika and fried chicken breast strips and Orange Mustard dressing

€ 14,90

Salat "Meer"

Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Knoblauch-Garnelen mit Orangen Senf Dressing Salad "See" Salad with tomatoes, cucumbers, paprika and Garlic pranels and Orange Mustard dressing

€ 15,90



Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

Frische Bandnudeln Pesto mit Basilikum Pesto und gehobeltem Parmesan Fresh ribbon noodles with basil pesto and shaved parmesan € 13,90 Frische Bandnudeln Pilze mit gebratenen Championg in Kräuterrahm Fresh ribbon noodles with fried championg in herb cream € 13,90

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	€ 14,90
Schnitzel "á la Crème" Paniertes Schweineschnitzel mit Championrahm Soße, hausgemachten Kroketten und Salat Pork Schnitzel "a la creme" with mushroom cream sauce, croquettes and salad	€ 17,90
Schnitzel aus dem Rücken "Madagaskar" hausgemachten Kroketten und Salat Schnitzel from the back "Madagascar" homemade croquettes and salad	€ 17,90
Schweinerückensteak mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat Pork back steak with onions, homemade herb butter, fried potatoes and salad	€ 17,90



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

€ 18,90

Rumpsteak.

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebel, Bratkartoffeln mit Speck und Salat Rumpsteak with herb butter, roasted onions, Fried potatoes with bacon and salad

€ 27,90

Rumpsteak "Madagaskar"

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce, hausgemachten Kroketten und Salat Rump steak "Madagascar" Argentine rump steak with, pepper sauce, homemade croquettes and Salad

€ 28,90

Rumpsteak "Champignon"

Argentinisches Rumpsteak mit gebratenem Champignon, Pommes Frites und Salat Argentine rump steak with fried mushroom, French fries and salad

€ 28,90



Spezialitäten des Hauses / Specialities of the house

Spezialitaten des Hauses / Specialities of the nouse	
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	€ 20,90
Ofenfrischer Schweinebraten	
in deftiger Bratensoße an Rahmwirsing und Salzkartoffeln	
Pork roast in brat sauce, salt potatoes and cream savoy	€ 14,90
Gekochte Tafelspitz	
mit Meerrettich-Soße an Rahmwirsing und Salzkartoffeln	
Boiled Tafelspitz with horseradish sauce on cream savoy and salt potatoes	€ 19,90
Gulasch vom Taunus Hirsch	
mit Preiselbeer–Birne an Butterspätzle und Salat	
Goulash of the Taunus deer with cranberry pear, buttered pasta and salad	€ 19,90
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	€ 9,90
Donald Duck's favorite dish schnitzel with french fries and ketchup	
Robin Hood kocht sich	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup	€ 9,90
Robin Hood is cooking chicken nuggets with french fries and ketchup	
Fix und Foxi	€ 8,90
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

_	_	_	
\sim	L -4	salai	L
	nct	слілі	г

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