

Hotel Waldschloß



Unsere Gerichte / Ourdishes

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 / Vegetarianspecialties

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 / Specialtiesfromthepan

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 Krokette und Salat

Breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce,

homemade croquettes and salad

Schnitzel „Madagaskar“

€ 19,90

Schnitzel aus dem Schweinerücken

mit hausgemachten Krokette 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 / Grilledspecialties

Gegrillte Hähnchenbrust

€ 20,90

auf Paprikarahmsauce mit Spätzle und Salat

grilled chicken breast on paprika cream sauce with spaetzle and salad

Argentinisches Rumpsteak

€ 31,50

mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln,

Bratkartoffeln mit Speck und Salat

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

Rumpsteak „Madagaskar“

€ 32,50

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce,

hausgemachten Krokette und Salat

Argentinian rump steak with pepper sauce, homemade croquettes and salad

Rumpsteak „Champignon“

€ 32,50

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

Gebratenes 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

€ 6,90

(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



Pfiffige Pfifferlings Saison

<i>Salatteller vom Buffet</i> <i>Salad plates from the buffet</i>	€ 5,50
<i>Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen</i> <i>Creamy soup of fresh chanterelles</i>	€ 5,90
<i>Rucolasalat mit Kirschtomaten, Birnenspalten und sautierten Pfifferlingen</i> <i>rocket salad with cherry tomatoes, Pear wedges and sautéed chanterelles</i>	€ 13,90
<i>Rahmpfifferlinge an gebratenen Serviettenknödeln</i> <i>Creamed chanterelles on fried serviette dumplings</i>	€ 17,90
<i>Bandnudeln mit frischen Kräuterrahmpfifferlingen</i> <i>Ribbon noodles with fresh herbs and creamed chanterelles</i>	€ 17,90
<i>Schweineschnitzel aus dem Rücken mit frischen Rahmpfifferlingen und Pommes frites</i> <i>Escalope of pork from the back with fresh € creamed chanterelles and French fries</i>	€ 22,90
<i>Schweinelenchen auf Butterspätzle mit Rahmpfifferlingen</i> <i>Pork tenderloin on butter spaetzle with creamed chanterelles</i>	€ 23,90
<i>Argentinisches Rumpsteak mit frischen Speck-Pfifferlingen und Pommes frites</i> <i>Argentinian rump steak with fresh bacon chanterelles and French fries</i>	€ 32,90

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!
Ihr Team Waldschloss