

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 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 / 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



Feldsalat mit Gänseleber
und Apfelspalten an Orangen-Walnuss-Dressing

€ 14,90



Kürbissuppe
Cremesuppe vom Hokkaido mit Ingwer und Chili

€ 6,90

Klare Gänseuppe mit Einlage

€ 5,90



Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit Pommes Frites und Salat vom Buffet

€ 21,90

Schmorbraten aus der Hirschkeule
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und gefüllter Birne

€ 25,90

Gänsebraten
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Bratapfel

€ 29,90



Heiße Zimtpflaumen
auf Walnusseis und Sahne

€ 8,90