



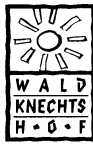
## Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



*Geöffnet täglich  
von 12:00 bis 23:00 Uhr  
am Wochenende  
bis 24:00 Uhr*

*Vesper & kleine Gerichte durchgehend  
von 12:00-21:00 Uhr*

*Restaurantkarte  
von 12:00-14:00 Uhr / 18:00-21:00 Uhr  
Sonntags: 12:00-21:00 Uhr*



## *7-Gang Versucherle-Menü*

### *Trilogie vom Saibling*

Mit Quinoa, Gurkencarpaccio und Grüner-Apfel-Sorbet

\*\*\*

### *Schaumsüppchen von Wiesenkräutern*

Mit konfiertem Kaisergranat

\*\*\*

### *Brust und Keule von der Wachtel*

Auf frischem Couscous-Salat mit orientalischen Gewürzen

\*\*\*

### *Sauerbraten vom Zander*

Mit Trauben-Risotto und Vanillerübchen

\*\*\*

### *Erdbeersorbet*

Mit Fleury Champagner aufgegossen

\*\*\*

### *Rinderfilet unter der Kartoffel-Speck-Kruste*

Mit Süßkartoffeln, Saubohnen und Madeira-Jus

\*\*\*

### *Weißes Schokoladen-Mohn-Küchlein*

Mit flüssigem Kern, Dulce de Leche, Aprikose, Quarquespuma

Menü: 79,00 Euro.



## *5-Gang Genießer Menü*

### *Angeräucherter Rindertartar*

Rinderfilet, eigelb, Buchenrauch

\*\*\*

### *Tomatenessenz*

Mit Basilikumklößchen und Tomatenconcassée

\*\*\*

### *Perlgraupenrisotto*

Graupen, Bunte - Beete, Frühlingslauch, Radieschen, Brennnessel

\*\*\*

### *Gebratene Maispouardenbrust*

Mit grünem Spargel, Sauce Choron, Tomaten-Frischkäse-Ravioli

\*\*\*

### *Flammbiertes Erdbeergratin*

Auf bretonischem Mürbteig und Korbelsorbet

Menü: 59,00



## *3-Gang Menü*

### *Rehterrine*

Reh, Erbsen Püree, Radieschen, Mini-Möhren

\*\*\*

### *Duett vom Weidelamm*

Lammkarree, schwäbische Lammkaki, Ratatouille, Kirschtomaten

\*\*\*

### *Crème Brûlée von der Tonkabohne*

Mit Rhabarberragout und Holunderblüteneis

Menü: 35,50



## *3-Gang Menü vegetarisch*

### *Tomatenessenz*

Mit Tomatenconcassée

\*\*\*

### *Perlgraupenrisotto*

Graupen, Bunte - Beete, Frühlingslauch,  
Radieschen, Brennnessel, Röther Ziegenkäse

\*\*\*

### *Crème Brûlée von der Tonkabohne*

Mit Rhabarberragout und Holunderblüteneis

Menü: 30,50



## *Vorspeisen*

### *Trilogie vom Saibling*

Mit Quinoa, Gurkencarpaccio und Grüner-Apfel-Sorbet 12,90

### *Schaumsüppchen von Wiesenkräutern*

Mit konfiertem Kaisergranat 7,20

### *Brust und Keule von der Wachtel*

Auf frischem Cous cous-Salat mit orientalischen Gewürzen 9,40

### *Angeräucherter Rindertartar*

Rinderfilet, Eigelb, Buchenrauch 11,40

### *Rehterrine*

Reh, Erbsen Püree, Roter Rettich, Minimöhren 11,40

### *Tomatenessenz*

Mit Basilikumklößchen und Tomatenconcassée 6,80



## *Hauptgänge*

### *Perlgraupenrisotto*

Graupen, Bunte - Beete, Frühlingslauch,  
Radieschen, Brennessel 17,60

### *Sauerbraten vom Zander*

Mit Trauben-Risotto und Vanillerübchen 22,50

### *Gebratene Maispouardenbrust*

Mit grünem Spargel, Sauce Choron,  
Tomaten-Frischkäse-Ravioli 24,50

### *Duett vom Weidelamm*

Lammkarree, schwäbische Lammaki,  
Ratatouille, Kirschtomaten 25,40

### *Zwiebelrostbraten vom Färsenrind*

Rinderrücken, Dreierlei von der Zwiebel, Käseknöpfe 23,30

### *Rinderfilet unter der Kartoffel-Speck-Kruste*

Mit Süßkartoffeln, Saubohnen und Madeira Jus 32,60



## *Desserts*

### *Weißes Schokoladen- Mohn Küchlein*

Mit flüssigem Kern, Dulce de Leche, Aprikose, Quarkespuma 9,40

### *Flammbiertes Erdbeergratin*

Auf bretonischem Mürbteig und Korbelsorbet 9,20

### *Crème Brûlée von der Tonkabohne*

Mit Rhabarberragout und Holunderblüteneis 8,50

### *Süsse Versuchung ab zwei Personen*

Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen. 7,90 p.p