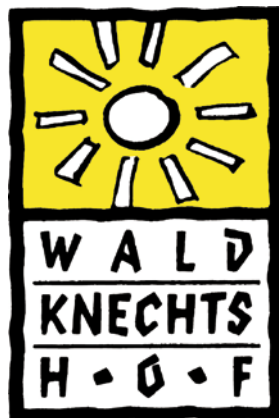




Grüß Gott

*und ein herzliches Willkommen
bei uns im*



*allen
Einheimischen
& Reischmeckten,
Machern & Schaffern,
duften Typen & schrägen Vögeln
und ganz besonderen Überfliegern*

Durchgehen von 12-21.00 Uhr warme Küche!



Unsere ofenfrischen Flammkuchen. Bekannt über das Murgtal hinaus!

Durchgehend von 12:00-21:00Uhr.

<i>Flammkuchen klassisch</i> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Käse	€ 9,00
<i>Flammkuchen Vegetarisch</i> mit Sauerrahm, Champignons & Lauchzwiebeln, Käse	€ 8,20
<i>Flammkuchen Lachs</i> mit Sauerrahm, Räucherlachs, Kirschtomaten marinierten Wildkräutern	€ 11,40
<i>Flammkuchen Nuss, Birne, Blaukäse</i> mit Nüsse, Birnenspalten, Sauerrahm und Blauschimmelkäse	€ 10,40
<i>Waldknechts Flammkuchen</i> mit Sauerrahm, Blutwurst und Brie	€ 9,50
<i>Flammkuchen Schwarzwälder Schinken</i> mit Sauerrahm, Schwarzwälder Schinken, Schafskäse & Tannenhonig	€ 9,80



*Uriges zu Bier und Wein!
Zum Teilen und Snacken.*

Durchgehend von 12:00-21:00Uhr.

Schaumsuppe vom Sauerampfer € 5,80
Mit würzigem grünen Pfeffer

Matjesfilet nach Art des Küchenchefs € 12,80
Mit Speckbohnen, Zwiebelringen und Röstkartoffeln

Gebratene Blutwurst € 10,90
Auf frischem Walldorfsalat

Waldknechts Wurstsalat € 8,50
mit Streifen von Lyoner und Schwarzwurst oder Käse, dazu Zwiebeln
und würzige saure Gurken, dazu Landbrot

Hausgebeizter Lachs € 12,80
Mit Reibeküchle und Schmand

Hausgemachte Fleischküchle € 8,70
Mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Zwiebeln

Baiersbronner Lammwürstle € 14,90
Mit schwäbischem Kartoffelsalat, von Horst Lichter getestet

Scheiben vom rosa Roastbeef (kalt) € 13,80
Mit hausgemachter Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet

Bauernbrotchips € 3,60
Mit dreierlei Dip im Körbchen



Wenn der Hunger dann doch größer wird...!

Rosa gebratene Lammhüfte €18,90
An Thymianjus, frischen Speckbohnen und Röstkartoffeln

Salat mit gebratener Geflügelleber €12,90
Frischer Blattsalat an fruchtiger Himbeerdressing mit Geflügelleber

Rehragout €17,90
mit frischen Pilzen, Preiselbeeren und Serviettenknödel

<p><i>Frühlingsalat</i> €13,50 mit gebratener Putenbrust im Sesammantel, Sprossen, Kernen und Blattsalaten</p>
--

Cremiges Spargel Risotto €14,80
Mit pochiertem Landei

Gebratenes Lachsforellenfilet €17,50
Auf Rahmlauch und Kräuterkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten €20,50
Auf Käsknöpfe mit Röstzwiebeln und Madeira Zwiebelsoße

Geschmortes Kaninchen €17,90
Mit hausgemachten Bandnudeln und frischem Gemüse



Was Süßes zum Schluss!

Eiskaffee / Schokolade

€5,50

Mit hausgemachtem Vanilleeis

Hausgemachte Eis und Sorbets

€2,50

Für Geschmacksrichtungen fragen sie Ihre Servicekraft

Gebrannte Tonkabohnen Crème Brulée

€8,00

mit Waldbeerragout und Vanilleeis

Hausgemachte Rote Grütze von Waldbeeren

€6,20

Mit Mascarpone Vanille Eis

Hausgemachtes Rhabarberagout

€8,20

Auf Shortbread mit Holunderblüteneis

Oder lieber etwas geistliches?

Badner Land Williams Christ, Kirschwasser oder Mirabelle 2cl

€2,90

Scheibel Pflümle, Williams, Himbeere od. Aprikose-Marille 2cl

€4,10

Scheibel Flexier 26 Kräuterspezialität 2cl

€4,90

Ramazotti 4cl

€4,10

Weitere Verdauerle finden Sie in unserer Digestifkarte.



In eigener Sache

Entdecken Sie, wofür einst der Waldknecht und heute der Förster steht:
Beständiges Wachstum aufgrund tiefer Wurzel.

Als DENKmal bietet der Waldknechtshof eine tolle Atmosphäre, welche gleichermaßen von
Unternehmensvorständen sowie Brautpaaren geschätzt wird.

Unsere Landküche mit Naturbezug begleitet Sie zu Anlässen aller Lebenslagen.
Auf der vom hauseigenen Kräutergarten umrahmten Terrasse besteht die Möglichkeit die Seele
baumeln zu lassen, oder gar sich bei einer freien Trauung dem Partner fürs Leben zu verschreiben.

Genießen Sie die Baiersbronner Pflanzen- & Tierwelt bei einem Wanderurlaub über mehrere Tage
hinweg in einem unserer zwölf individuell gestalteten Appartements.

Unsere großzügigen Räume laden Sie dazu ein, jeglichen Anlass in historischen Gemäuern zu etwas
Besonderem zu machen.

Ein beständiges Programm belebt die im Jahre 1769 erbauten Gemäuer in den Wintermonaten mit
einem bunten Potpourri aus Kunst, Kultur & Kulinarik.

Unser breites Spektrum an Veranstaltungen eignet sich ideal auch als Geschenkgutschein.



Gerne nehmen wir uns die Zeit, gemeinsam bei einem persönlichen Gespräch den richtigen Rahmen
für Ihre Feste/Tagungen/Ausflüge zu setzen.

Sprechen Sie uns doch einfach an, wir helfen Ihnen weiter.
Wir freuen uns über Ihre Nachricht an info@waldknechtshof.de.



Getränke

Schwarzwälder Mineralwasser

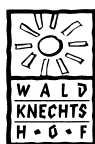
	-0,25l-	-0,75l-
Peterstaler Gourmet medium	€ 2,60	€ 4,90
Black Forest Gourmet still	€ 2,60	€ 4,90

Säfte & Brausen

	-0,2l-	-0,4l-
Burkhardt Apfelsaft naturtrüb	€ 2,50	€ 3,60
Burkhardt Maracuja – Saft	€ 2,70	€ 3,80
Burkhardt Johannisbeernektar	€ 2,70	€ 3,80
Burkhardt Pink Grapefruit Saft	€ 2,70	€ 3,80
Burkhardt Orangensaft	€ 2,50	€ 3,60
Orangen-/Apfelsaftschorle	€ 2,40	€ 3,50
Johannisbeer-/ Maracuja-/Pink Grapefruit- Saftschorle	€ 2,60	€ 3,70

Sonstige Softdrinks

	-0,2l-	-0,4l-
Sinalco Orange, Cola, Spezi	€ 2,40	€ 3,40
Zitronenlimonade	€ 2,40	€ 3,40
Holunderschorle	€ 2,50	€ 3,60
Hausgemachte Kräuterlimonade (saisonbedingt)	€ 3,50	€ 4,50
Schweppes Ginger Ale/ Bitter Lemon/ Tonic Water/ Russian Wild Berry	€ 2,90	
Hausgemachter Waldbeer-Eistee gesüßt/ ungesüßt	0,31	€ 3,90
Sinalco Cola light	0,331	€ 3,20
Wasser mit Kräuter- & /Fruchtauszügen (saisonbedingt)	1,001	€ 4,50



Bier vom Fass

Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,30l € 3,00
	0,40l € 3,50
	1,50l € 9,90
Radler süß oder sauer	0,30l € 2,70
	0,40l € 3,20
	1,50l € 9,90
Alpirsbacher Klosterbräu Weizen Hefe Hell	0,30l € 3,20
	0,50l € 3,90
	1,50l € 9,90
Colaweizen/Russ	0,30l € 3,00
	0,50l € 3,80
	1,50l € 9,90

Biere Flaschenweise

Alpirsbacher Kristallweizen	0,50l € 3,90
Alpirsbacher Kloster Zwickel	0,33l € 3,30
Alpirsbacher Spezial	0,33l € 3,10
Weizen Isotonisch Alkoholfrei	0,50l € 3,50
Pils Alkoholfrei	0,33l € 2,90

Verdauerle (mehr in unsere Digestifkarte)

Badner Land Williams Christ Birne/Kirschwasser/Mirabelle	2cl € 2,90
Scheibel Altes Pflümle/ Williams Christ/ Wald-Himbeere/Aprikose-Marille	2cl € 4,10
Scheibel Alte Zeit Wilder Bergkirsch/ Zibärtele	2cl € 6,90
Scheibel Schatzkammer Orange-Brandy/ Geist aus Lava-Mandarine	2cl € 8,50
Scheibel Edles Fass 350 Haselnuss	2cl € 5,60
Rothaus Single Malt Whisky // Lagavulin Single Malt Whisky 16 Jahre	2cl € 9,50
Jameson Select Reserve Black Barrel Irish Whiskey	2cl € 8,50
Woodford Reserve Distiller's Select Kentucky Straight Bourbon	2cl € 8,50



Weine Glasweise

	-0,25l
Weißweinschorle	€ 2,90
Roséschorle	€ 3,00
Rotweinschorle	€ 3,10
Müller-Thurgau, halbtrocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,40
Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,90
Grauer Burgunder Oberkircher Winzer, eG Baden	€ 4,90
Spätburgunder Rotwein, trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,90
Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken Haberschlachter Württemberger	€ 4,40
Rosé QbA trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,90

Weinempfehlung (s gibt solange s gibt)

Pinot Grigio delle Venezie DOC, trocken Italienischer Weißwein	~0,1l € 2,50	-0,2l € 4,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken Italienischer Rotwein	€ 3,00	€ 4,50

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.



Aperitifs

Sekt, Hausmarke, Schloß Affaltrach	0,1l	€ 4,50
Mit Erdbeer-/Holundersirup/ Cassisée	0,1l	€ 5,00
Mit Waldheidelbeer-/ Marillen-/ Bratapfelflikör der Brennerei Scheibel	0,1l	€ 6,70
Martini Bianco/Rosso	5cl	€ 4,60
Sandemann Sherry fino/medium dry	5cl	€ 5,00
Monkey 47 Dry Gin	4cl	€ 8,50
Als Longdrink mit Schweppes Tonic Water & Limette		€ 10,50
Aperol Spritz, Aperol, Sekt, Soda & Orange		€ 5,90
Hugo, Weißwein, Soda, Holunderblütensirup, Limette & Minze		€ 6,20
Lillet Wild Berry, Lillet, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		€ 6,20

Longdrinks mit 4cl Spirituose

Gordon's London Dry Gin	0,3l	€ 5,90
Parliament Vodka		€ 5,90
Jose Cuervo Especial Silver Tequila		€ 5,90
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whisky		€ 5,90
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey		€ 6,50
Havana Club Añejo 3 Años		€ 5,90

Cocktails mit & ohne Alkohol

Alkoholfr. Fruchtcocktail, Passionsfruchtnektar, Soda, Erdbeersirup & Beeren	0,3l	€ 4,90
Mojito,	€ 8,50	
alkoholfrei	€ 4,50	
Sex on the Beach,	€ 8,50	
alkoholfrei	€ 4,50	
Mai Tai,	€ 8,50	
Alkoholfrei	€ 4,50	



KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee € 2,60

Kännchen Kaffee € 4,00

Großer Milchkaffee € 3,10

Espresso € 2,50

Doppelter Espresso € 3,80

Cappuccino € 2,90

Latte Macchiato € 3,20

Große Schokolade (heiß oder kalt) € 3,90

Glas Tee 2,90€

Earl Grey

Typisch englische Teespezialität mit dem frischen
Aroma der Bergamotte.

Assam

Kräftiger Tee aus dem Nordosten Indiens.
Mit würzig-malzigem Aroma und leicht süßlichem Abgang.

Darjeeling

Zart blumiger Tee aus den Teegärten des Himalayagebirges.
Feiner & eleganter Geschmack.

Kräuterharmonie

Harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Fenchel, Kamille,
Ingwer & erfrischendem Apfel.

Pfefferminze

Aus reinem Pfefferminzkraut. Wohltuend und erfrischend,
mit kühlender Wirkung.

Kamille

Mild bekömmlicher, beruhigender Tee aus
reinen Kamillenblüten.

Waldbeere

Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- & Erdbeer-Aromen
für eine geschmackvolle Intensität & tiefes Dunkelrot.

Grüner Tee

Die angenehm, fein ausbalancierte Note
breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

Wahlweise alle Kaffeespezialitäten:

Entkoffeiniert/ Laktosefrei + 0,50€

Mit Honig/ Sahne +0,50

Mit 2cl Rum/ Grappa + 1,50€