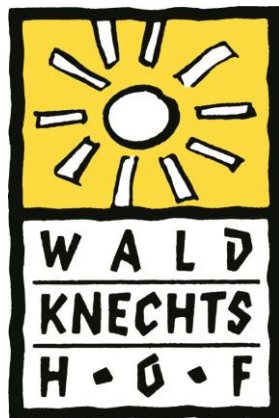




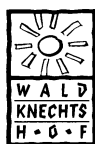
# Grüß Gott

*und ein herzliches Willkommen  
bei uns im*



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

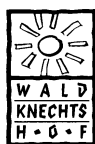
*Durchgehen von 12-21.00 Uhr warme Küche!*



## *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>Flammkuchen Pfifferling</i> mit Sauerrahm, frischen Pfifferlingen, Zwiebeln, Speck und Käse	€ 12,50
<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

<i>Matjesfilet nach Art des Küchenchefs</i> €12,80 Mit Speckbohnen, Zwiebelringen und Röstkartoffeln
---

*Kalte Gurken-Schmand Suppe* €5,80  
Mit frischem Dill und Räucherlachs

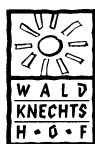
*Waldknechts Wurstsalat* €8,50  
mit Streifen von Lyoner und Schwarzwurst oder Käse, dazu Zwiebeln  
und würzige saure Gurken, dazu Landbrot

*Hausgebeizter Lachs* €12,80  
Mit Reibeküchle und Schmand

*Hausgemachte Fleischküchle* €9,50  
Mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Zwiebeln

*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

*Hähnchen Cesar Salat*

€13,50

Gemischter Blattsalat mit Cesar Dressing, Kräuter Croutons, Hähnchenstreifen, Anchovi Filets und gekochtem Ei.

*Rehragout*

€17,90

mit frischen Pilzen, Preiselbeeren und Serviettenknödel

*Sommersalat*

€13,50

mit gebratenem Makrelenfilet an Pesto, Sprossen, Kernen und Blattsalaten

*Hausgemachte Bandnudeln*

€12,80

Mit Pfifferlingen á la Crème und Parmesan

*Gebratenes Lachsforellenfilet*

€17,50

Auf Pfifferlingen und Kräuterkartoffeln

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten*

€20,50

Auf Käsknöpfe mit Röstzwiebeln und Madeira Zwiebelsoße



## *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](mailto: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





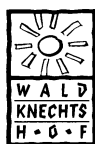
## Weine Glasweise

	-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*

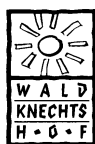
Sekt, Hausmarke, Schloß Affaltrach	0,1l	€ 4,50
Mit Erdbeer-/Holundersirup/ Cassisée	0,1l	€ 5,00
Mit Waldheidelbeer-/ Marillen-/ Bratapfellokör der Brennerei Scheibel	0,1l	€ 6,70
Martini Bianco/Rosso	5cl	€ 4,60
Sandemann Sherry fino/medium dry	5cl	€ 5,00
Monkey 47 Dry Gin	4cl	€ 8,50
Als Longdrink mit 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 Pfefferminzkräut. 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€