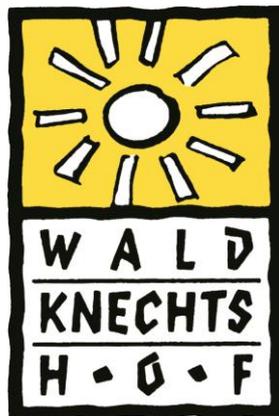




Grüß Gott

*und ein herzliches Willkommen
bei uns im*



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

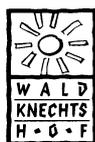
Durchgehend von 12-21.00 Uhr warme Küche!



Unsere ofenfrischen Flammkuchen. Bekannt über das Murgtal hinaus!

Durchgehend von 12:00-21:00Uhr.

<i>Flammkuchen klassisch</i> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Käse	€11,60
<i>Flammkuchen Vegetarisch</i> mit Sauerrahm, Champignons & Lauchzwiebeln, Käse	€11,60
<i>Flammkuchen Lachs</i> mit Sauerrahm, Räucherlachs, Kirschtomaten marinierten Wildkräutern	€12,40
<i>Flammkuchen Pfifferling</i> Mit Schmand, Zwiebeln, Käse und Pfifferlingen	€14,90
<i>Flammkuchen Mediterran</i> Mit Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten und Schafskäse, Pesto	€12,40
<i>Flammkuchen Schwarzwälder Schinken</i> mit Sauerrahm, Schwarzwälder Schinken, Schafskäse & Tannenhonig	€11,80



Uriges zu Bier und Wein!

Durchgehend von 12:00-21:00Uhr.

<i>Schaumsuppe vom Sauerampfer</i>	€ 6,80
Mit würzigem grünen Pfeffer	
<i>Waldknechts Wurstsalat</i>	€ 8,90
mit Streifen von Lyoner und Schwarzwurst oder Käse, dazu Zwiebeln und würziger saurer Gurken, dazu Landbrot	
<i>Hausgebeizter Lachs</i>	€ 14,80
Mit Reibeküchle und Schmand	
<i>Hausgemachte Fleischküchle</i>	€ 10,50
Mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Zwiebeln	
<i>Geschnetzeltes von Schwein und Rind</i>	€ 15,80
An feinem Pilzrahm, Knöpfle und Beilagensalat	
<i>Waldknechtshofer Fitnesssalat</i>	€ 12,50
Mit gebratener Putenbrust, Kracherle, Parmesan an leichter Jogurt Dressing	
<i>Griechischer Bauern Salat</i>	€ 11,60
Mit Fetakäse und Sesam – Mohn Cracker an leichter Zitronen – Olivenöl Dressing	
<i>Frühlingssalat mit Rinderrückenstreife</i>	12,90
Mit Sprossen, Kracherln, Nüssen, und gebratenem Rinderrücken	
<i>Gebratene Serviettenknödel</i>	12,90
Mit frischen Pfifferlingen à la Crème	
<i>Rosa gebraten Scheiben vom Roastbeef (kalt)</i>	€ 14,90
Mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und Salat Bouquet	



Wenn der Hunger dann doch größer wird...!

Rosa gebratene Lammhüfte €19,50
An Thymianjus, frischen Speckbohnen und Röstkartoffeln

Gebratene Kalbsleber €16,80
Mit Apfel, Portwein, Zwiebeln und Kartoffelpüree

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

Mit Aioli gratiniertes Zanderfilet €18,90
Auf mediterranem Bratgemüse mit Tomatencoulis

*Unsere hauspanierten Schnitzel aus 200gr frischem
Schweinerücken*

Schweineschnitzel Wiener Art €13,50
Wahlweise, mit Pommes Frites, Knöpfle oder Bratkartoffeln

Jägerschnitzel €14,50
An Pilzrahmsöße mit hausgemachten Knöpfle

Feuriges Paprikarahmschnitzel €14,50
Wahlweise mit Pommes, Knöpfle oder Bratkartoffeln

Gebratenes Lachsforellenfilet €19,50
Auf Pfifferlingen à la Crème mit Petersilienkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 300g €24,50
Auf Käsknöpfle mit Röstzwiebeln und Madeira Zwiebelsoße



Was Süßes zum Schluss!

Eiskaffee / Schokolade €5,50

Mit hausgemachtem Vanilleeis

Grand Marnier Obstsalat €6,50

mit zwei Nocken Fruchtsorbet.

Gebrannte Tonkabohnen Crème Brulée €8,00

mit Waldbeerragout und Vanilleeis

Hausgemachte Rote Grütze von Waldbeeren €6,20

Mit Mascarpone Vanille Eis

Hausgemachtes Eisparfait €8,20

Mit Ofenschlupfer

Oder lieber etwas geistliches?

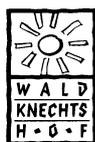
Badner Land Williams Christ, Kirschwasser oder Mirabelle 2cl € 2,90

Scheibel Pflümle, Williams, Himbeere od. Aprikose-Marille 2cl € 4,10

Scheibel Elexier 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-
Schwarzwaldsprudel Gourmet medium	€ 2,60	€ 5,90
Schwarzwaldsprudel Gourmet still	€ 2,60	€ 5,90

Säfte & Brausen

	-0,2l-	-0,4l-
Apfelsaft	€ 2,70	€ 3,80
Maracuja – Saft	€ 2,70	€ 3,80
Johannisbeernektar	€ 2,70	€ 3,80
Pink Grapefruit Saft	€ 2,70	€ 3,80
Orangensaft	€ 2,70	€ 3,80
Orangen-/Apfelsaftschorle	€ 2,60	€ 3,70
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
Schwarzwaldsprudel Limonaden	€ 2,90	
<i>Holunderbeere/Rhabarber/Limette Minze/Spicy Ginger</i>		
<i>Himbeere Minze</i>		
Sinalco Cola zero	0,33l	€ 3,20



Bier vom Fass

Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,30l € 3,00
	0,40l € 3,80
Radler süß oder sauer	0,30l € 3,00
	0,40l € 3,50
Alpirsbacher Klosterbräu Weizen Hefe Hell	0,30l € 3,20
	0,50l € 4,10
Colaweizen/Russ	0,30l € 3,00
	0,50l 4,00

Biere Flaschenweise

Alpirsbacher Kristallweizen	0,50l € 4,10
Alpirsbacher Kloster Zwickel / Klosterstoff	0,33l € 3,30
Alpirsbacher Spezial	0,33l € 3,10
Weizen Isotonisch Alkoholfrei	0,50l € 4,10
Pils Alkoholfrei	0,33l € 3,20

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	€ 3,20
Roséschorle	€ 3,20
Rotweinschorle	€ 3,40
Müller-Thurgau, halbtrocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,90
Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,10
Grauer Burgunder Oberkircher Winzer, eG Baden	€ 5,20
Spätburgunder Rotwein, trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,30
Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken Haberschlachter Württemberger	€ 4,80
Rosé QbA trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,90

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.



Aperitifs

Sekt, Hausmarke, Schloß Affaltrach	0,1l	€ 6,50
Mit Waldheidelbeer-/ Weinbergpfirsich- der Brennerei Scheibel	0,1l	€ 7,50
Martini Bianco/Rosso	5cl	€ 5,00
Sandemann Sherry fino/medium dry	5cl	€ 5,00
Monkey 47 Dry Gin	4cl	
mit Schweppes Tonic Water & Limette		€ 12,50
Aperol Spritz, Aperol, Sekt, Soda & Orange		€ 6,20
Hugo, Weißwein, Soda, Holunderblütensirup, Limette & Minze		€ 6,20
Lillet Wild Berry, Lillet, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		€ 6,20

Longdrinks mit 4cl Spirituose

	0,3l	
Gordon's London Dry Gin and Tonic		€ 8,50
Finlandia Vodka mit Tonic oder Bitterlemon		€ 6,50
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey mit Cola		€ 6,50
Havana Club Añejo 3 Años mit Cola		€ 6,50



KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee € 3,00

Großer Milchkaffee € 3,20

Espresso € 2,50

Doppelter Espresso € 3,80

Cappuccino € 3,20

Latte Macchiato € 3,20

Große Schokolade (heiß oder kalt) € 3,00

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.