



# Grüß Gott

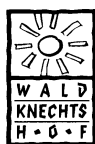
*und ein herzliches Willkommen  
bei uns im*



*Tradition und Geschichte hat hier im Bistro Hofscheuer  
Vorrang.*

*Im „Neudeutsch“ hieße dies wohl  
„Back to the Roots“.*

*Durchgehend von 12-21.00 Uhr warme Küche!*



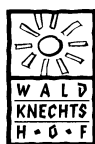
## *Gutes zu Bier und Wein!*

<i>Flammkuchen klassisch</i> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Käse	€12,60
<i>Flammkuchen Frühling</i> vegetarisch mit Sauerrahm, mediterranem Gemüse, Pesto und Schafskäse	€13,20
<i>Flammkuchen Schwarzwald</i> mit Schmand geräucherter Bachforelle, Apfel, Zwiebeln und Lauch	€13,60
<i>Hausgemachte Fleischküchle</i> mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Zwiebeln	€12,50
<i>Schaumsuppe von Kresse und Räucherforelle</i>	€8,50
<i>Traditioneller Wurstsalat</i> Wie man ihn kennt, schön garniert und mit frischem Landbrot	€11,50

### *Unsere handgemachten Burger*

<i>Der Waldknechtsburger</i>	€14,50
180gr handgeformte Rinderburger vom Angusrind in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Tomate, Käse und Speck. Dazu frische Pommes Frites	
<i>Der Vegiburger</i>	€14,50
Knusprig gebackenes Kichererbsenpatty in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Käse und Spiegelei Dazu frische Pommes Frites	

<i>Matjes Hausfrauenart</i>	€14,80
An feiner Joghurt – Apfel – Zwiebelsoße mit Salzkartoffeln	
<i>Schwäbische Ablinsen nach Oma´s Rezept</i>	€13,50
mit Spätzle und Pärle Saitenwürstle	



*Gesottener Kalbstafelspitz* €17,80  
An feiner Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln

*Unsere hauspanierten Schnitzel aus frischem Schweinerücken*

*Schweineschnitzel Wiener Art* €14,50  
Mit Pommes Frites

*Schwarzwälder Käseschnitzel* €16,50  
Mit Käse und Pilzrahm überbacken dazu Knusperspeck und Knöpfle

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten* €26,50  
Aus dem Rinderrücken mit Knöpfle, geschmolzene Zwiebel und feiner Soße

*Gebratenes Zanderfilet* €22,50  
An Butternudeln und Rahmspinat mit Rieslingschaumsösschen

*Ebbes gsunds isch au guad!!*

*Schwäbischer Linsensalat* €14,50  
*Aus Alblinsen mit gebackenen Kichererbsenbällchen und Jogurt Minz Dip*

*Frühlingssalat* €16,20  
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Lachstreifen, Kracherle und Sprossen an leichter Jogurt Dressing

*Der Gutshofsalat* €14,90  
Gemischter Blattsalat leichter Jogurt Dressing  
mit Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef und gebratenen Champignons mit Kracherle

*Beilagensalat vorweg oder dazu!!* €5,60



## *Was Süßes zum Schluss!*

*Der Süsse Flammenkuchen* €10,50  
Mit Schmand, Waldbeeren und Valrohna Schokolade

*Gebrannte Tonkabohnen Crème Brulée* €8,00  
Mit Waldbeeren und Vanilleeis

*Hausgemachtes Eisparfait* €8,20  
Mit Ofenschlupfer

## *Oder lieber etwas geistliches?*

Badner Land Williams Christ, Kirschwasser oder Mirabelle 2cl	€2,90
Scheibel Altes Plümli, Waldhimbeere od. Marille 4cl	€8,20
Scheibel Elixier 26 Kräuterspezialität 4 cl	€9,80
Ramazotti 4cl	€4,10



## 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 sich gar 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 Apartments.

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

### Säfte & Brausen

	-0,2l-	-0,4l-
Apfelsaft	€ 2,90	€ 4,00
Maracuja – Saft	€ 2,90	€ 4,00
Johannisbeernektar	€ 2,90	€ 4,00
Pink Grapefruit Saft	€ 2,90	€ 4,00
Orangensaft	€ 2,90	€ 4,00
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	
Holunderbeere/Rhabarber/Limette Minze/Spicy Ginger		
Himbeere Minze		
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
--	------------

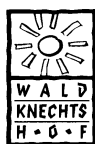


## Weine Glasweise

	-0,25l
Weißweinschorle	€ 3,80
Roséschorle	€ 3,80
Rotweinschorle	€ 3,80
Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,20
Grauer Burgunder Oberkircher Winzer, eG Baden	€ 5,20
Sauvignon Blanc Frankreich	€ 5,20
Chardonnay Marcel Martin, Frankreich	€ 5,20
Cabernet Sauvignon Frankreich	€ 5,30
Merlot Cabernet Shiraz Cuveé Frankreich	€ 5,30
Spätburgunder Rotwein, trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,30
Rosé QbA trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,10

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 Spirituosen*

	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 Himalaya Gebirges. 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.