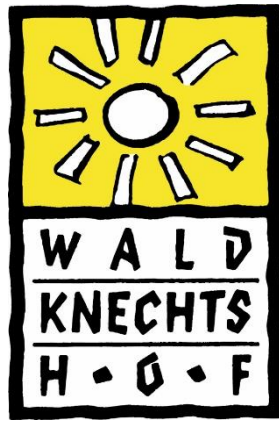




# Grüß Gott

*und ein herzliches Willkommen  
bei uns im*

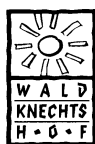


*Tradition und Geschichte hat hier in der Hofscheuer  
Vorrang. Unser Küchenteam bietet Ihnen traditionelle  
Handwerkskunst. Wir wollen „Oma`s“ Rezepte, frisch  
gekocht und ohne künstliche Zutaten wieder aufleben  
lassen.*

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

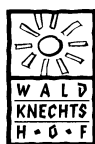
*Falls Sie ein Rezept aus „Alten Zeiten“ nicht auf unsere  
Karte finden, so freuen wir uns dies von Ihnen kennen  
zu lernen.*

*Durchgehend von 12-21.00 Uhr warme Küche!*



## *Uriges zu Bier und Wein!*

<i>Flammkuchen klassisch</i> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Käse	€12,60
<i>Flammkuchen Mediterran</i> vegetarisch Mit Mediterranem Bratgemüse, Schafskäse, Pesto	€12,80
<i>Flammkuchen Räucherlachs</i> Mit Schmand, Lachs, Kirschtomaten und Wildkräutersalat roh mariniert	€12,90
<i>Hausgemachte Fleischküchle</i> Mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	€11,50
<i>Hausgebeizter Lachs und Bibbeleskäs</i> Mit Petersilienkartoffeln	€15,90
<i>Oma's gesunder Sonntagsbraten - Salat</i> Bunte Blattsalate an cremiger Jogurt – Bergkäsesoße, mit rosa Scheiben vom Simmentaler Rinderrücken, dazu Sprossen, Kirschtomaten und Kracherle	€14,90
<i>Frisch aus unserer eigenen Räucherammer</i>	
<i>Kaltgeräucherter Hirschschinken</i> Mit Salatbouquet, Butter, Pickles, Senf und Landbrot	€14,50
<i>Pärle Bauernbratwürste</i> Auf Kartoffelpüree, mit geschmorten Alblinsen, Knusprigem Salbei, Bratensoße und Röstzwiebeln	€14,50
<i>Wildschweinbratwürstle</i> Auf Rahmlauch an Thymianjus und Bratkartoffeln	€14,50
<i>Schwäbischer Bauernsalat von Alblinsen</i> An leichter Zitronenvinaigrette mit Jogurt – Minze Dip und Sesamkracher und Hirtenkäse	€13,90
<i>Sauerampfer - Grüner Pfeffer Süppchen</i>	€5,90



## *Zünftig, klassisch, gut...!*

*Schollenfilet Finkenwerder Art* € 22,50  
Mit Krabben, Speck, Zwiebeln und frischen Champignons gebraten, dazu Petersilienkartoffeln

*Gebratenes Zanderfilet* € 22,50  
Unter der Kräuterkruste, auf sautiertem Blattspinat, mit frischen Butternudeln und Rieslingschaumsösschen

### *Unsere hauspanierten Schnitzel aus 200gr frischem Schweinerücken*

*Schweineschnitzel Wiener Art* € 14,50  
Wahlweise, mit Pommes Frites, Knöpfle oder Bratkartoffeln

*Schwarzwälder Käseschnitzel* € 16,50  
Mit Käse und Schinken überbacken auf Pilzrahm mit Knöpfle

*Feuriges Paprikarahmschnitzel* € 15,50  
Wahlweise mit Pommes, Knöpfle oder Bratkartoffeln

*Knuspriges Sellerieschnitzel vegetarisch* € 14,50  
Auf geschmortem Tomatenragout und Parmesan Pommes Frites

*„Männersache“* € 26,50  
300gr Zwiebelrostbraten aus dem Rücken mit Kässpätzle und Röstzwiebeln

*Gebratene Kalbsleber* € 17,80  
Mit Apfel, Portwein, Zwiebeln und Kartoffelpüree

*Kartoffel - Gemüsefrikadellen* € 13,90  
Mit poschiertem Landei auf Rahm - Blattspinat



## *Was Süßes zum Schluss!*

<i>Maracujamousse</i>	€8,20
Auf Himbeermark mit Maracujasorbet	
<i>Gebrannte Tonkabohnen Crème Brulée</i>	€8,00
mit Waldbeerragout und Vanilleeis	
<i>Reis Trautmannsdorf</i>	€6,20
Mit hauseigenem Rumtopf	
<i>Hausgemachtes Eisparfait</i>	€8,20
Mit Ofenschlupfer	



## *Oder lieber etwas geistliches?*

<i>Badner Land Williams Christ, Kirschwasser oder Mirabelle 2cl</i>	€ 2,90
<i>Scheibel Pflümle, Williams, Himbeere od. Marille 2cl</i>	€ 4,10
<i>Scheibel Elixier 26 Kräuterspezialität 2cl</i>	€ 4,90
<i>Ramazotti 4cl</i>	€ 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 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

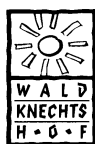
## *Biere Flaschenweise*

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
Scheibel Altes Pflümle/ Williams Christ/ Wald-Himbeere/Aprikose-Marille	2cl € 4,10
Scheibel Alte Zeit Wilder Bergkirsch/ Zibärtle	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

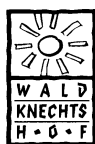




## Weine Glasweise

	-0,25l
Weißweinschorle	€ 3,20
Roséschorle	€ 3,20
Rotweinschorle	€ 3,40
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 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.