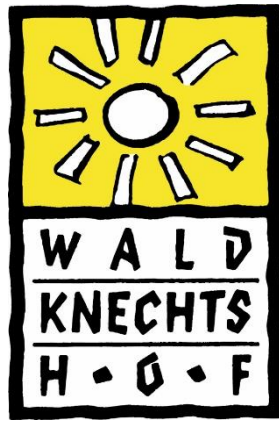




Grüß Gott

*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!



Gutes zu Bier und Wein!

Flammkuchen klassisch €12,60
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Käse

Flammkuchen Herbstlich vegetarisch €12,80
mit Sauerrahm, Gorgonzola, Birne und glacierten Walnüssen

Flammkuchen Der Rustikale vegetarisch €13,90
mit Schmand geröstetem Wurzelgemüse, Ziegenkäse und Feigen

Hausgemachte Fleischküchle €11,50
mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Zwiebeln

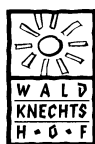
Der feige Büffel vegetarisch €15,90
Frischen Feigen und lokaler Büffel Mozzarella an gemischten Blattsalaten mit karamellisierten Walnüssen an einer warmen Chili-Ingwer-Tannenhonig Vinaigrette

Unsere handgemachten Burger

Der Waldknechtsburger €14,50
180gr handgeformte Rinderburger vom Angusrind in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Tomate, Käse und Speck. Dazu frische Pommes Frites

Der Vegiburger €13,50
Knusprig gebackenes Kichererbsenpattie in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Käse und Spiegelei Dazu frische Pommes Frites

Der Hirschburger €15,50
Handgeformter Hirschburger, in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Camembert und Preiselbeeren überbacken. Dazu frische Pommes Frites



Zünftig, klassisch, gut...!

Gebratenes Kabeljaufilet € 22,50
auf weißem Bohneneintopf mit Schweinebauch und Paprikaschaumsößchen

Gebratenes Zanderfilet € 22,50
auf geröstetem Wurzelgemüse mit Butternudeln und Merrettichschaumsößchen

Gesottener Kalbstafelspitz € 17,80
An feiner Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln

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 Pilzrahm überbacken dazu Knusperspeck mit Knöpfle

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

Knuspriges Sellerieschnitzel vegetarisch € 14,50
auf geschmortem Alblinsen mit Paprikaschaumsößchen und Parmesan Pommes Frites

Medaillons vom Hirschrücken € 25,90
auf Selleriepüree mit sautierten Shiitakepilzen, Preiselbeer Birnen und Thymianjus

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

Gebratene Kalbsleber € 17,80
mit Apfel, Portwein, Zwiebeln und Kartoffelpüree

Geschmorte Ochsenbäckle € 19,90
Im Pinot Noir geschmort auf Kartoffel – Pommerysenf – Stampf mit glasierten Honigkarotten



Was Süßes zum Schluss!

Geflämmtes Griesflammeri €8,20
auf Portwein-Vanilleorangen

Gebrannte Tonkabohnen Crème Brulée €8,00
mit Waldbeerragout und Vanilleeis

Hausgemachtes Eisparfait €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.



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)

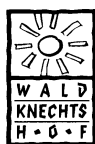
Badner Land Williams Christ Birne/Kirschwasser/Mirabelle	2cl € 2,90
Scheibel Altes Pflümle/ Williams Christ/ Wald-Himbeere/Aprikose-Marille	2cl € 4,10
Scheibel Alte Zeit Wilder Bergkirsch/ Zibärtle	2cl € 6,90
Scheibel Schatzkammer Orange-Brandy/ Geist aus Lava-Mandarine	2cl € 8,50
Scheibel Edles Fass 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.