

Vorspeisen

Geräucherter Heilbutt Brioche Dill-Mayonnaise Apfel Baby Leaf	24€
Vorspeisenvariation „Waldhaus“	21€
Tatar vom Holsteiner Rind Röstbrot gebackene Kapern Semi Dry Tomate	19€
Zwiebel-Tartelette Alter Deichkäse Birne aus dem alten Land Salatspitzen	16€
Knackiger Herbstsalat in Pflaumen-Balsamicodressing Kürbis Haselnuss	15€
Wahlweise mit:	
gebratenen Hähnchenbruststreifen	22€
gebratenen Rinderfiletstreifen	25€
Ziegenkäse-Crumble	23€
Kleiner gemischter Salat	9€

Suppen

Kürbiscremesuppe

steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kerne

14€

Essenz vom Wild

Grüner Spargel | alter Portwein

15€

Flüssige Pastinake

Getrocknete Aprikose | Thymian

13€

Vegetarisch & Pasta

Gegrillter Muskat-Kürbis mit Kokos

Vegan

Beluga Linsen | Apfel-Chili-Chutny | Mandeln | Baby Leaf

27€

Gnoochi in Kürbisrahm

Ziegenkäse-Crumble | geröstete Kerne | Salatspitzen

19€

Wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen

26€

Rinderfiletstreifen

29€

Fisch & Fleisch

Filet vom Kabeljau

Rahmkraut | Trauben-Schalotten-Vinaigrette | Bacon | Petersilie

36€

Hamburger Pannfisch

Dijon - Senfsauce | Bratkartoffeln | kleiner Salat

31€

Gebratenes Zanderfilet

Paprika-Fregola | grüner Spargel | Schnittlauch - Veloute

34€

Zweierlei vom Hirsch

Zuckerrübenjus | Wirsing | Kräuterseitlinge | Thymiankrapfen

36€

Barbarie Entenbrust „rosa gebraten“

Balsamico-Honig-Jus | geblämmter Poree | Kürbis

31€

Geschmorte Lammhaxe in eigener Jus

Wirsing-Karotten-Gemüse | Kartoffelkrapfen

29€

Waldhaus Klassiker

Wagyu - Cheese - Burger Hofkäse Preiselbeeren gebackene Kartoffelspalten	26€
Rahmgulasch vom heimischen Wild Brokkoli Pilze Apfel gerösteter Vollkornknödel	27€
Rosa gebratene Scheiben vom Rind kalt serviert Remouladensauce eingelegten Kürbis Bratkartoffeln	27€
Geschmortes Stück vom Wildschein Pflaumenjus Pilzgemüse Brokkoli Schupfnudeln	32€
Rumpsteak vom Lavasteingrill ca. 220 Gr. Pfeffer-Rahmsoße Champignon-Zwiebelgemüse Röstkartoffeln	39€
Chateaubriand ab 2 Personen am Tisch tranchiert (Zubereitungszeit ca. 45min) Sauce Béarnaise knackiges Gemüse Pilze gerösteter Erdapfel inklusive kleinem Salat als Vorspeise	pro Person 52€

Dessert

Pochierte Birne aus dem alten Land	13€
Mascarpone- Vanillemousse Hafer- Crumble Salz- Karamell-Gel	
Süßer Kürbis	11€
Karamellisierte Kerne Kernöl Vanilleeis	
Crème Brûlée	13€
Zwetschgenröster Wiener Mandel-Eis	
Dessertvariation „Waldhaus“	14€
Überraschung Süß Fruchtig	
Crepe Suzette am Tisch flambiert ab 2 Personen am Tisch	
Grand Marnier Orange Vanilleeis	
	pro Person 18€