

Vorspeisen



Grütwurst

Apfel | Röstzwiebel
Spitzkohlsalat

Allergen: A; O; L

14,00

Wintersalat mit Orangen-Vinaigrette

Salat | Apfel | Beere | Birne | Nuss | Lauchzwiebel
Radieschen | Rote Bete | Rote Zwiebel | Baguette

Allergen: A; H; M

12,00

Rote Bete Tatar

Ahornsirup | Apfel | Apfelessig | Birne | Dijon-Senf
Guacamole | Kaper | Meerrettich | Salat | Baguette

Allergen: A; O; M

12,00

Wilder Topf Gern servieren wir Ihnen dieses Gericht auch als Hauptspeise

Buchenpilz | Espresso | Karotte | Kerbel | Pastinake
Schokolade | Steckrübe | Wildfleisch | Zwiebel

Allergen: G; L; O

11,00

Würzfleisch vom Geflügel

Zitrone
Baguette

Allergen: A; D; F; L; O | Farbstoff: E150c

10,00

Chicoréesalat mit Orangen-Vinaigrette

Apfel | Birne | Walnuss | Radieschen
Rote Bete | Salat | Baguette

Allergen: A; H; M; O

9,00

Flammkuchen „Waldfladen“

Apfel | Birne | Rote Bete | Salat
Sour Cream von Violife | Walnuss

Allergen: A; H

8,00

Winter Bruschetta

Ahornsirup | Apfel | Birne
Ziegenfrischkäse | Baguette

Allergen: A; G; H; O

7,00

Baguette (3 Scheiben)

Wahlweise dazu:

Aioli (Allergen: A; C) oder Sour Cream (Allergen: A; G)

2,00

2,00

Hauptspeisen

Saftige Entenbrust 26,00

12 Stunden sous vide gegart

Orangenjus | Rotkohl | Kloß | Semmelbutter

Allergen: A; G; L; O

Wildschweinhaxe 25,00

24 Stunden sous vide gegart

Wildjus | wilder Brokkoli | Kloß | Semmelbutter

Allergen: A; G; L; O

Wildbraten* 24,00

48 Stunden sous vide gegart

Wildjus | Rotkohl | Kloß | Semmelbutter

Allergen: A; G; L; O

Schweinebäckchen* 23,00

Köstritzer Schwarzbier-Sauce | Karotte

Rote-Bete-Püree

Allergen: A; G; O; L

Schweineschnitzel* 22,00

„Wiener Art“

Beilagensalat | Backofen-Pommes frites | Walnuss

Allergen: A; C; F; H; M

Tafelspitz 21,00

Vom deutschen Rind

Meerrettichsauce | Bouillon-Gemüse

Allergen: L; O

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Rosmarin 21,00

Kirschtomate | Nussbutter | Grana Padano

Pinienkern | Röstzwiebel

Allergen: A; C; G

<p>Gnocchi* </p> <p>Getrocknete Tomate Pinienkern Räuchertofu Sojasahne Spinat wilder Brokkoli Zwiebel</p> <p>Allergen: A; F; L; O</p>	21,00
<p>Wilder Topf Gern servieren wir Ihnen dieses Gericht auch als Vorspeise.</p> <p>Buchenpilz Espresso Karotte Kerbel Pastinake Schokolade Steckrübe Wildfleisch Zwiebel</p> <p>Allergen: G; L; O</p>	21,00
<p>Kaninchenleber*</p> <p>Meerrettichsauce Karotte Rote-Bete-Püree</p> <p>Allergen: G; L; O</p>	20,00
<p>Spinatknödel* </p> <p>Meerrettichsauce Beilagensalat Grana Padano</p> <p>Allergen: A; C; F; G; H; M; N</p>	19,00
<p>Austernpilz-Gulasch* </p> <p>Teriyaki-Sauce Beilagensalat Koriander Sesam Sojasahne Kloß</p> <p>Allergen: H; F; L; M; N; O</p>	19,00

Burger



Bacon Burger – Unser Waldblick Original

22,00

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

180g Rindfleisch-Patty | Salat | Tomate | Käse | Bacon

Rote Zwiebel | Saure Gurke | Röstzwiebel | Burgersauce | BBQ-Sauce

Allergen: A; C; G; M; N

Hanf-Grünkohl-Burger

20,00

Mit einem frischen Urgetreide-Bun

Salat | Tomate | Vacon | Vouda | Röstzwiebel | Mangosauce

Roasted-Sesam-Sauce

Allergen: A; F; H; N; O

Schnitzel Burger

19,00

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

160g Schweineschnitzel | Salat | Tomate | Käse | Rote Zwiebel

Saure Gurke | Burgersauce | BBQ-Sauce

Allergen: A; C; G; M; N

Bratwurst Burger

16,00

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

Bratwurst-Schnecke | Cole Slaw | Honig-Senf-Dip

Röstzwiebel | Saure Gurke

Allergen: A; G; H; M; O

Vom Grill

Wildsteak im Kräuter-Speckmantel (ca. 200g) 29,00

Dazu reichen wir Portweinjus und Kräuterbutter.

Allergen: G; L; O

Hier landet die Natur direkt auf dem Teller. Der Kräutermantel aus frischem Rosmarin, Thymian und Salbei verleiht dem saftigen Steak ein unverwechselbares Aroma.

Je nach Jagderfolg variiert das Fleisch – Unser Servicepersonal informiert Sie gern.

Rumpsteak aus Argentinien (ca. 200g) 26,00

Dazu reichen wir Portweinjus und Kräuterbutter.

Allergen: G; L; O

Das argentinische Rumpsteak begeistert durch seine zarte Textur und den aromatischen Geschmack. Mit seinem saftigen Fleisch und dem typischen Fettrand liefert es ein intensives Geschmackserlebnis. Perfekt gebraten – außen knusprig und innen butterzart – ist es ein echter Genuss.

Lammrücken vom irischen Salzwiesenlamm (ca. 200g) 25,00

Dazu reichen wir Portweinjus und Kräuterbutter.

Allergen: G; L; O

Das irische Salzwiesenlamm ist eine wahre Delikatesse. Die Lämmer weiden auf den salzhaltigen Küstenwiesen Irlands, die reich an Gräsern und Kräutern sind. Diese besondere Ernährung sorgt für unglaublich zartes Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack, der es zu einem echten Premium-Produkt macht.

Tomahawk vom deutschen Duroc-Schwein (ca. 300g) 24,00

Dazu servieren wir Köstritzer Schwarzbier-Sauce und Kräuterbutter.

Allergen: A; G, L; O

Durch die feine Marmorierung erhält das Fleisch beim Grillen ein wunderbares Aroma und einen zarten Biss. Die Fettäderchen schmelzen beim Braten und verleihen dem Tomahawk seinen typischen Geschmack. Für Liebhaber von hochwertigem Duroc-Fleisch ist das Tomahawk vom Schwein ein absolutes Muss.

Perlhuhnkeule 18,00

Dazu reichen wir Orangenjus.

Allergen: L; O

Das Perlhuhn besticht durch sein dunkles, zartes Fleisch mit einem aromatischen Geschmack, der an Fasan erinnert. Die edle Alternative zu Hähnchen überzeugt mit intensiverem Geschmack. Sous-vide gegart, bleibt die Keule wunderbar saftig und entfaltet ihr volles Aroma.

Gegrillte ganze Forelle (ca. 300g) 16,00

Dazu reichen wir Orangenjus und Zitrone.

Allergen: L; O

Die Forelle überzeugt mit zartem, saftigem Fleisch und einem feinen, leicht nussigen Aroma. Ganz gegrillt, erhält sie eine köstlich knusprige Haut, die perfekt zum milden Fischgeschmack passt. Eine edle Wahl, die sowohl durch ihre Frische als auch durch ihre Vielseitigkeit begeistert.

Wir grillen Ihr Steak medium. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen.

Beilagen

Stellen Sie Ihr perfektes Gericht zusammen, indem Sie aus unseren vielfältigen und leckeren Beilagen für Ihren Burger oder Ihr Grillgericht wählen. Los geht's:

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin 	Allergen: C; G	6,00
Gnocchi 	Allergen: A	5,00
Spinatknödel 	Allergen: A; C; G; F; H; N	5,00
Backofen-Pommes frites 	Mayonnaise Allergen: G oder Ketchup	5,00
Rösti-Pommes frites 	Mayonnaise Allergen: G oder Ketchup	5,00
Rote-Bete-Püree 	Allergen: G	5,00
Kloß 	mit Semmelbutter Allergen: A; G	2,00

Gemüsebeilagen

Austernpilz-Gulasch 	Allergen: F; L; N; O	7,00
Wilder Brokkoli 		6,00
Gegrillter Chicorée 	Allergen: F; N; O	6,00
Cole Slaw 	Allergen: G	5,00
Beilagensalat 	Allergen: H; M	5,00
Wintergemüse 		5,00
Rotkohl mit Speck Allergen: O		4,00
Spitzkohlsalat 		4,00
Baguette 3 Scheiben Allergen: A		2,00
mit Aioli Allergen: C oder Sour Cream Allergen: G 		2,00

Gern können Sie die Beilagen der Hauptspeisen individuell anpassen. Für einen Beilagenwechsel berechnen wir 1,50 € pro Beilage.

Dessert & Eis

Mousse au Chocolat Beere Moos Schokoerde Allergen: A; C; G; H	10,00
Apple-Crumble  Boskoop-Apfel Haferflocke Rum-Rosine Vanilleeis Tartelette Allergen: A; F; O	8,00
Crème Brûlée Im Weckglas Allergen: C; G	5,00
Warmer Apfelstrudel Vanilleeis Schlagsahne Allergen: A; G; H	9,00
Nussknacker 3 Kugeln Vanille- & Nusseis Nuss Schlagsahne Karamellsauce Allergen: A; G; H	9,00
Eierlikörbecher 3 Kugeln Vanilleeis Schlagsahne Eierlikör Allergen: A; G; H	8,00
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis Schlagsahne Schokoladensauce Allergen: A; G; H	7,00
„Despresso“ Dessertüberraschung & Espresso Allergen: A; G; H	6,00
Eingeweckte Rote Grütze 1 Kugel Vanilleeis Beerengrütze Allergen: A; G; H	6,00
Vanilleeis auf Espresso Schlagsahne Allergen: A; G; H	6,00
Kindereisbecher „Eisclown“ 1 Kugel Eis Schlagsahne bunte Smarties Allergen: A; G; H	5,00