



Vorspeisen

Bunte Tomaten mit Burrata

Tomaten | Burrata | Baguette | Basilikum-Pesto

A; G; H; O

14,-

Auch vegan erhältlich 

mit Mozzarella aus Mandelmilch von Dreamfarm

A; H; O

15,-

Sommersalat mit Holunderblüten-Vinaigrette

Salat Mix | Gurke | Paprika | Rote Zwiebel | Tomate | Beeren

Pinienkerne | Baguette

A; H; M; O

12,-

Brotsalat

Wildkräutersalat | Pfifferlinge | Baguette | Beeren

Grana Padano | Rote Zwiebel

A; G

11,-



Würzfleisch vom Geflügel

Zitrone

Baguette

A; D; F; L; O | E150c

10,-

Cremsüppchen vom Pfifferling

Knoblauch-Croutons | Kresse | Serrano-Crunch

A; G; L; O

10,-

Waldfladen

Pfifferlinge | Beeren | Pinienkerne | Rote Zwiebel

Sour Cream von Violife | Wildkräutersalat

A; H

9,-

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Hauptspeisen

Saftige Entenbrust 12 Stunden Sous vide gegart Orangenjus Rotkohl Klöße Semmelbutter A; G; L; O	27,-
Schnitzel & Pfifferlinge* „Wiener Art“ Rahmpfifferlinge Petersilien-Kartoffeln A; C; G; L; N; O	26,-
Wildschweinbäckchen* 12 Stunden Sous vide gegart Portweinjus gebratene Pfifferlinge Kartoffel-Speckpüree G; L; O	25,-
Rindersauerbraten* Pulsnitzer Pfefferkuchensauce Rotkohl Klöße Semmelbutter A; G; L; O	24,-
Wie'n Schnitzel  (ca. 90 g) Veganes Schnitzel von „The Vegetarian Butcher“ Kleiner Salat Backofen-Pommes frites A; F; M; N; O	 24,-
Schweineschnitzel* „Wiener Art“ Kleiner Salat Backofen-Pommes frites A; C; M; N; O	23,-
Ravioli & Pfifferlinge*  Gefüllt mit feiner Pfifferling-Crème-fraîche Kirschtomate Grana Padano Salbeibutter Pinienkerne A; C; G; H	22,-

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.

Speckknödel* 🌿 21,-
Kleiner Salat | Rahmpfifferlinge
A; C; G; L; M; N; O

Cremige Gnocchi-Pfanne & Pfifferlinge 🌿 20,-
Getrocknete Tomate | Rote Zwiebel | Sahne von Alpro
Veganer Bacon | Koriander
F; L; O

Kaninchenleber* 19,-
Portweinjus | Spitzkohl-Schmorkraut
Kartoffel-Speckpüree
G; L; O

Ofenkartoffel mit Sour Cream 🌿 16,-
Kleiner Salat
G; M; O
Auch vegan erhältlich 🌿
mit Sour Cream von Violife
H; M; O

Gern können Sie die Beilagen der Hauptspeisen individuell anpassen. Für einen Beilagenwechsel berechnen wir 2,00 €.



Zu unseren Pfifferlings-Gerichten und sommerlichen Speisen empfehlen wir:

Der kleine SCHWARZ

Weißweincuvée | Weingut Martin Schwarz | Meißen | trocken

0,25 l – 9,50
0,5 l – 18,00
0,75 l – 27,00

WEINGUT MARTIN
SCHWARZ

Ein eleganter, frischer Weißwein mit ausdrucksstarkem Aromenspiel von grünem Apfel, reifer Birne und exotischen Früchten. Seine lebendige Säure und feine Zitrusnote machen ihn zum idealen Begleiter für aromatische Pfifferlinge, feines Gemüse oder zarten Fisch. Die gut eingebundene Säure sorgt für Spannung & Dynamik. Prost!

Preise in € inkl. MwSt.
vegetarisch 🌿 vegan 🌿

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Burger

No-Steak-Burger

24,-

Mit einem frischen Urgetreide-Bun
120 g Planted Steak | Guacamole | Rote Zwiebel | Salat
Tomate | White Smoked BBQ-Sauce

A; F; M

Bacon-Burger – Unser Waldblick-Original

23,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller
180 g Rindfleisch-Patty | Käse | Bacon | Röstzwiebel | Rote Zwiebel
Saure Gurke | Salat | Tomate | Burgersauce | BBQ-Sauce

A; C; G; M; N

Wie'n-Schnitzel-Burger

21,-

Mit einem frischen Urgetreide-Bun 
90 g „Wie'n Schnitzel“ | Guacamole | Rote Zwiebel | Röstzwiebeln
Saure Gurke | Salat | Tomate | White Smoked BBQ-Sauce

A; F; M

Gegründet in Den Haag vom Bauern und Food-Visionär Jaap Korteweg, steht **The Vegetarian Butcher** seit 2010 für echtes Schnitzel-Feeling – goldbraun, saftig und mit dem Biss, den man von einem pflanzlichen Schnitzel kaum erwartet. Hergestellt aus pflanzlichen Proteinen wie Soja oder Erbse, wurden die Alternativen zu Huhn, Rind und Schwein von Fleischliebhabern für Fleischliebhaber entwickelt. Kein Ersatz, sondern das neue Fleisch – ein moderner Klassiker, der längst auch Marken wie Burger King, Subway und Domino's überzeugt.

Schnitzel-Burger

19,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller
160 g Schweineschnitzel | Käse | Rote Zwiebel | Saure Gurke
Salat | Tomate | Burgersauce | BBQ-Sauce

A; C; G; M; N

Grillkäse-Burger

18,-

Mit einem frischen Urgetreide-Bun
Grillkäse | Guacamole | Rote Zwiebel | Salat | Tomate
White Smoked BBQ-Sauce

A; G; M; O

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Vom Grill

Rindersteak von der Hochrippe (ca. 300 g) 26,-

Dazu reichen wir Portweinjus und Kräuterbutter

G, L, O

Die Hochrippe ist bekannt für ihre ausgeprägte Fettmarmorierung, die dem Steak einen besonders intensiven Geschmack und Saftigkeit verleiht. Die zarten Fasern der Hochrippe machen das Steak besonders zart und angenehm im Biss. Der Geschmack ist kräftig und würzig, mit einem leicht nussigen Unterton.

Tomahawk vom deutschen Duroc-Schwein (ca. 300 g) 25,-

Dazu reichen wir Portweinjus und Kräuterbutter

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.

Gegrillte ganze Dorade (ca. 300 g) 24,-

Dazu reichen wir Orangenjus

L, O



Die Dorade – ein Knochenfisch aus der Familie der Meerbrassen – überzeugt mit festem, saftigem Fleisch und mildem, leicht salzigem Geschmack. Auf dem Grill entfaltet sie feine Röstaromen, die ihre elegante Meeresnote betonen. Knusprige Haut, zartes Fleisch – ein harmonischer, mediterraner Fischgenuss.

No Steak  (ca. 120 g) – Das vegane Steak von Planted 22,-

Dazu servieren wir eine vegane Pfeffersauce

F

Das Planted Steak ist zart, saftig und umami-wichtig – 100 % pflanzlich, 0 % Kompromiss. Hergestellt aus natürlichen Zutaten, ohne Zusatzstoffe, durch Fermentation veredelt. Entwickelt mit Spitzenkoch Tim Raue – für alle, die bewusst genießen und echten Steak-Geschmack lieben. Ganz ohne Tier.

Maishähnchenbrust Suprême (ca. 260 g) 20,-

Dazu reichen wir Orangenjus

L, O

Zart, saftig und vollmundig – die Maishähnchenbrust Supreme überzeugt mit feiner Textur und leicht süßlichem Eigengeschmack. Die Maisfütterung sorgt für eine dezente Gelbfärbung und aromatische Tiefe. Mit Haut gegart besonders intensiv – ein hochwertiges Geflügelstück mit ausgewogenem Geschmacksprofil.

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

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



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:

Gemüsebeilagen

Rahmpfifferlinge <small>G; L; O</small>	8,-
Kleiner Salat Beere Gurke Paprika Salat Tomate Zwiebel Holunderblüten-Vinaigrette <small>M; O</small>	7,-
Gebratene Pfifferlinge Ahornsirup Balsamico Lauchzwiebel Petersilie Rote Zwiebel <small>O</small>	6,-
Grillgemüse	6,-
Schmorkraut vom Spitzkohl mit Kümmel <small>O</small>	5,-
Rotkohl mit Speck <small>O</small>	4,-

Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel mit Sour Cream <small>G</small> Auch vegan erhältlich mit Sour Cream von Violife	9,-
Speckknödel (2 Stück) <small>A; C; G; N</small>	8,-
Backofen Pommes frites Mayonnaise oder Ketchup <small>G</small>	5,-
Rösti-Pommes frites Mayonnaise oder Ketchup <small>G</small>	5,-
Kartoffel-Speckpüree <small>G</small>	5,-
Petersilien-Kartoffeln	5,-
Kloß (2 Stück) mit Semmelbutter <small>A; G</small>	3,-

Preise in € inkl. MwSt.
vegetarisch vegan

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Dessert & Eis

Eiskalte Versuchung  12,-
Tiramisu trifft auf Eis
Amaretto | Biskuit | Bruch-Schokolade | Haselnuss
Kakao | Kaffee-Eis | Mascarpone | Pistazie
A; C; G; H; O

Warmer Apfelstrudel  9,-
Vanilleeis | Schlagsahne
A; G; H

Eis am Stiel  8,-
Avocado | Dattel | Erdnuss
Haselnuss | Kakao | Mandeldrink
H



Mini-Crème Brûlée  8,-
Cassis | Beeren | Haferflocken-Crumble | Minze
A; C; G

„Despresso“  6,-
Kleine Dessertüberraschung & Espresso
A; C; G

Nussknacker  9,-
1 Kugel Vanilleeis & 2 Kugeln Nusseis | Nuss
Schlagsahne | Karamellsauce
A; C; G

Eierlikörbecher  8,-
3 Kugeln Vanilleeis | Schlagsahne | Eierlikör
A; C; G

Coupe Dänemark  7,-
3 Kugeln Vanilleeis | Schlagsahne | Schokoladensauce
A; C; G

Eingeweckte Rote Grütze  6,-
1 Kugel Vanilleeis | Beerengrütze
A; C; G

Affogato (Espresso auf Vanilleeis)  6,-
Schlagsahne
A; C; G

Kindereisbecher „Eisclown“  5,-
1 Kugel Eis | Schlagsahne | bunte Smarties
A; C; G

Preise in € inkl. MwSt.

vegetarisch  vegan 

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.