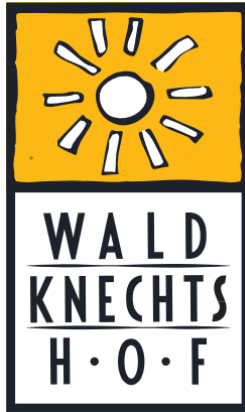




Grüß Gott

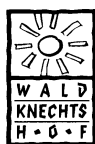
*und ein herzliches Willkommen
bei uns im*



*Tradition und Geschichte hat hier im Bistro Hofscheuer
Vorrang.*

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

Durchgehend von 12-21.00 Uhr warme Küche!



Gutes zu Bier und Wein!

Flammkuchen klassisch €14,90
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck

oder mit Käse €16,00

Flammkuchen Frühling vegetarisch €16,50
mit Sauerrahm, mediterranem Gemüse, Pesto und Schafskäse

Flammkuchen Schwarzwald €16,90
mit Schmand, geräucherter Bachforelle, Apfel, Zwiebeln und Lauch

Hausgemachte Fleischküchle €15,00
mit Kartoffelsalat, geschmolzenen Zwiebeln und Knusperspeck

Traditioneller Wurstsalat €12,90
Wie man ihn kennt, schön garniert und mit frischem Landbrot

Unsere handgemachten Burger

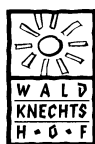
Der Waldknechtsburger €16,90
180gr handgeformtes Rinderpatty vom Angusrind in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Tomate, Käse und Speck. Dazu frische Pommes Frites

Der Veggieburger vegetarisch €16,50
Knusprig gebackenes Kichererbsen Patty in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Käse und Spiegelei. Dazu frische Pommes Frites

Schwäbische Belugalinsen nach Oma´s Rezept €15,90
mit Spätzle und Pärle Saitenwürstle

Spinat - Käse - Serviettenknödel vegetarisch €17,50
Auf Pilzrahm mit gebratenen Champignons

Ravioli mit Mascarpone Almafizitrone €22,50
Auf Seleriepüree mit hausgeiztem Lachs und gegrilltem Spargel (weiß – grün saisonal) an Mandelbutter



Unsere hauspanierten Schnitzel aus frischem Schweinerücken

<i>Schweineschnitzel Wiener Art</i>	€ 18,50
Mit Pommes Frites	
<i>Schwarzwälder Käseschnitzel</i>	€ 19,50
Mit Käse und Pilz Rahm überbacken, dazu Knusperspeck und Knöpfle	
<i>Hirtenschnitzel mit Paprikarahmsoße und Schafskäse</i>	€ 19,50
Mit Pommes Frites ,	

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken € 32,50
Mit Knöpfle, geschmolzenen Zwiebeln an feiner Bratensoße, Knusperspeck

Gebratenes Zanderfilet € 26,90
Auf Kartoffel – Kohl – Kuchlein mit Blattspinat und Rieslingschaumsoße

Gebackenes Rotbarschfilet im Weißbierteig € 20,90
Mit Kartoffel – Gurkensalat und Sauce Remoulade

Hausgebeizter Fjordlachs € 21,90
Mit Reibeküchle, Dillmayonnaise und Rote Beete Salat

Ebbes gsunds isch au guad!!

Frühlingsalat vegetarisch € 16,50
Gemischter Blattsalat, mit gefüllten knusprigen Auberginenröllchen an Tomtanragout und Parmesanspänen an cremiger Jogurtdressing

Der Gutshofsalat € 16,50
Gemischter Blattsalat an leichter Jogurt Dressing
mit Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef und gebratenen Champignons mit Croutons

3 frische Vietnamesische Sommerrollen
Auf mariniertem Fenchelsalat mit Erdnussdip und Limette € 12,90

Beilagen Salat vorweg oder dazu!! € 5,90



Ebbes Süßes zum Schluss!

Crème Brûlée von der Tonkabohne
Mit Vanilleeis und marinierten Waldbeeren

€ 8,90

Frischer Obstsalat mit zweierlei Sorbet

€ 7,90

Schokoladenfondant mit weichem Kern
Mit marinierten Kirschen und Vanilleeis

€ 8,90

Warmer Ofenschlupfer
Mit Eisparfait und frischer Waldbeeren

€ 8,90



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 großartige 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 sich gar 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	€ 3,20	€ 4,50
Maracuja – Saft	€ 3,20	€ 4,50
Johannisbeernektar	€ 3,20	€ 4,50
Pink Grapefruit Saft	€ 3,20	€ 4,50
Orangensaft	€ 3,20	€ 4,50
Orangen-/Apfelsaftschorle	€ 2,80	€ 3,90
Holunderschorle	€ 2,80	€ 3,90
Johannisbeer-/Maracuja-/Pink Grapefruit- Saftschorle	€ 2,80	€ 3,90

Sonstige Softdrinks

	-0,2l -	-0,4l -
Sinalco Orange, Cola, Spezi	€ 2,90	€ 3,90
Zitronenlimonade	€ 2,90	€ 3,90
Schwarzwaldsprudel Limonaden	€ 3,20	
Holunderbeere/Rhabarber/Limette Minze/Spicy Ginger		
Himbeere Minze		
Sinalco Cola Zero	0,33l	€ 3,20



Bier vom Fass

Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,30l € 3,60 0,40l € 4,20
Radler süß oder sauer	0,30l € 3,50 0,40l € 4,00
Alpirsbacher Klosterbräu Weizen Hefe Hell	0,30l € 3,90 0,50l € 4,90
Colaweizen/Russ	0,30l € 3,70 0,50l € 4,70

Biere Flaschenweise

Alpirsbacher Kristallweizen	0,50l € 4,50
Alpirsbacher Spezial	0,33l € 3,90
Weizen Isotonisch Alkoholfrei	0,50l € 4,50
Pils Alkoholfrei	0,33l € 3,90

Verdauerte (mehr in unserer Digestifkarte)

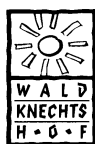
Badner Land Williams Christ Birne/Kirschwasser/Mirabelle	2cl € 3,90
--	------------



Weine Glasweise

	-0,25l
Weißweinschorle	€ 4,90
Roséschorle	€ 4,90
Rotweinschorle	€ 4,90
Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,90
Grauer Burgunder Oberkircher Winzer, eG Baden	€ 5,90
Sauvignon Blanc Frankreich	€ 5,90
Chardonnay Marcel Martin, Frankreich	€ 5,90
Cabernet Sauvignon Frankreich	€ 6,10
Merlot Cabernet Shiraz Cuveé Frankreich	€ 6,10
Spätburgunder Rotwein, trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 6,10
Rosé QbA trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,90

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.



Aperitifs

Sekt, Hausmarke, Schloß Affaltrach	0,1l	€ 6,50
Aperol Spritz, Aperol, Sekt, Soda & Orange		€ 6,90
Hugo, Weißwein, Soda, Holunderblütensirup, Limette & Minze		€ 6,90
Lillet Wild Berry, Lillet, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		€ 6,90
Martini Bianco/Rosso	5cl	€ 5,50
Sandemann Sherry fino/medium dry	5cl	€ 5,50
Campari Soda/Orange	5cl	€ 8,50

Longdrinks mit 4cl Spirituosen

	0,3l	
Tanqueray Gin <u>alcohol-free</u> and Tonic		€ 10,50
Gordon's London Dry Gin and Tonic		€ 10,50
Finlandia Vodka mit Tonic oder Bitterlemon		€ 10,50
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey mit Cola		€ 10,50
Havana Club Añejo 3 Años mit Cola		€ 10,50
Monkey 47 Dry-Gin mit Tonicwater und Limette		€ 13,90



KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee € 3,50

Großer Milchkaffee € 3,60

Espresso € 2,90

Doppelter Espresso € 4,10

Cappuccino € 3,80

Latte Macchiato € 3,90

Große Schokolade (heiß oder kalt) € 3,50

Glas Tee 3,60€

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 Himalaya Gebirges. Feiner & eleganter Geschmack.

Kräuterharmonie

Harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Fenchel, Kamille, Ingwer & erfrischendem Apfel.

Pfefferminze

Aus reinem Pfefferminzkraut. 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.