

Unsere Wildspezialitäten...

Steinpilzcremesuppe

mit frischen Kräutern (B, F)

8,90 €

„Hubertus Salat“

Rosa gebratenes Hirschrückensteak
auf Herbstsalat an Granatapfeldressing (F, L)

21,90 €

„Wilderer Pfanne“

Herzhaftes Wildgulasch in Dornfeldersauce
mit Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel (A, B, F, L)

19,90 €

Hirschbraten in Wacholdersahnesauce

mit Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel (A, B, F, L)

21,90 €

Hirschrückensteak unter Kürbis-Kartoffelkruste

an heller Winzerglühweinsauce dazu Apfelrotkohl
und Butterspätzle mit Haselnusscrunch (A, B, D, F, G, L)

33,90 €

1/4 Gans knusprig gebraten

an feiner Gänsejus
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

33,90 €

Vorspeisen und Suppe

Rosa gebratener Hirschrücken

fein aufgeschnitten mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich
auf Herbstsalatbouquet an Granatapfeldressing (B, F, L)

16,90 €

Gratinierter Ziegenkäse im Zucchini-mantel

auf Herbstsalatbouquet
an Preiselbeer-Balsamico-Dressing (B, L)

13,50 €

Cremesuppe von Muskat- und Hokkaidokürbis

mit Kürbiskernschaum (B)

7,90 €

Rinder Consommé

mit Markklößchen und Kräuterflädle (A, B, F, G)

8,50 €

Salate

Salat „Wellness“

Gebratene Hähnchenbrust in Sesamkruste
an buntem Blattsalat mit Früchtegarnitur
und gerösteten Cashewkernen (H, J, O, L)

16,90 €

Salat „Eismeer“

Gebratenes Lachsfilet und Garnele
sowie Räucherlachs an buntem Blattsalat (C, L, I)

19,90 €

Landsalat

Kleiner Salatteller mit buntem Blattsalat (L)

6,50 €

Die Salate servieren wir wahlweise mit einer

Preiselbeer-Balsamico-Vinaigrette (L)
oder einem **Joghurt-Dressing** (B, L)

Vegan / Vegetarisch / Basisch

Eisenberger Pilzpfanne

Steinpilze, Kräutersaitlinge und Austernpilze

in feiner Kräutersauce

an gebratenen Spinatknödeln (A, B, F, G, H, L)

16,90 €

Rote Bete Ravioli

in feiner Kräutersauce mit karamellisierten Walnüssen (A, B, F, H)

15,90 €

Linsenrisotto mit Risollée Kartoffeln

auf Kürbismousse (F, H)

15,90 €

basenfasten Gericht - die wacker-methode

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet

auf Lauchrahmgemüse

dazu Mandelreis (B, F, I)

25,90 €

Pfälzer Gerichte

Das Sattmachersteak

würzig eingelegtes Schweinerückensteak vom Grill
mit Zwiebeln, Champignons, knusprige Speckscheibe
an deftigen Bratkartoffeln (F, H, L)

18,90 €

Pfälzer Leibgericht

mit Saumagen, Bratwurst, und Leberknödel
an Specksoße dazu Weinsauerkraut
und deftige Bratkartoffeln (A, B, G, H, L)

17,90 €

Waldhotel Burger

Saftiges Rindfleisch-Patty mit Tomatenscheibe, Essiggurke
Salatblatt und knuspriger Speckscheibe belegt
an hausgemachter Burgersauce und Pommes frites (A, B, G, H, L)

16,90 €

mit Beilagensalat + 4,50 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Zitrone und Preiselbeeren

dazu Pommes Frites (A, B, G)

24,90 €

mit Beilagensalat + 4,50 €

Kokos Hühnchen

in Gemüsecurry

dazu Mandelreis (F, H, L, M)

20,90 €

Gebratene Schweinelende

an Cognacrahmsauce

dazu Gemüsebouquet

und gebratene Spinatknödel (A, B, F, G, H, L)

24,90 €

Desserts

Pfälzer Dampfnudel
an Vanillesauce (A, B, G)

8,90 €

Salzkaramellparfait
an Früchtegarnitur (B, G)

8,90 €

Eis & Heiß
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (B, G)

8,50 €

1 Kugel Eis
Erdbeere / Schokolade / Bourbon Vanille / Walnuss (B, D, G)

1,70 €
mit Sahne (B) + 0,70 €

Espresso affogato
1 Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten, doppelten
Espresso übergossen (B, G)

5,90 €