

Suppen



- | | | |
|----|---|--------|
| 14 | Ungarische Gulaschsuppe
nur Rindfleisch, Pikant und würzig | € 5,00 |
| 16 | Französische Zwiebelsuppe
aus frischen Zwiebeln und mit Käse überbacken | € 5,00 |
| 15 | Tomatencremesuppe
Nach Art des Hauses mit Basilikum | € 4,00 |
| 17 | Minestrone
Italienische Gemüsesuppe mit Spaghetti | € 4,00 |

Antipasti

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Scampi alle erbe
in Knoblauch, Olivenöl mit frischen Kräutern | € 10,90 |
| 22 | Weinbergschnecken
in Kräutersauce überbacken | € 7,90 |
| 23 | Karamellierter Ziegenkäse
auf Carpaccio von Rote-Beete an Rucolasalat und
Cherrytomaten, abgeschmeckt mit Balsamico-Creme | € 9,90 |
| 30 | Insalata di mare
Meeresfrüchtesalat | € 11,90 |
| 31 | Antipasto di Verdure
In Olivenöl, Knoblauch und Kräuter gegrilltes
mediterranes Gemüse | € 10,90 |
| 32 | Antipasto misto
verschiedene Gemüsesorten vom Grill, Mozzarella
Caprese, Parmaschinken, Oliven und Parmesan | € 11,90 |
| 33 | Carpaccio Black-Angus-Rind
mit einem Rucola-Nest, Parmesankäse und Trüffelöl | € 12,90 |
| 34 | Caprese
frische Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum | € 9,90 |



Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 153 | Chicken Caesar's salad
zart gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen auf gemischtem Salat, mit Croutons
und frisch geriebener Parmesan mit Original Caesar Dressing angemacht | € 9,90 |
| 154 | Salat "Waldschlößchen"
zart gegrillte Putenbrust auf gemischtem Salat, Ei, Schinken-Käseröllchen und
rote Paprika mit Cocktail-Dressing angemacht | € 11,90 |
| 155 | Steakhouse Salad
Hüftsteak vom Grill auf gemischtem Salat, Kartoffeln, Rote Paprika und Mais
mit American-Dressing angemacht | € 14,90 |



Empfehlung des Küchenchefs



S1 **Tagliatelle „Mrs & Mr Smith“** € 16,90
Bandnudeln mit frische Steinpilze in Mascarpone-Pinienkerne-Sauce auf mariniertes Rinder-Carpaccio und Parmesan

S2 **Rinderragout „Mexicano“** € 14,90
Rinderfiletspitzen mit Zucchini, Mais und Bohnen „Pikant“ dazu Schupfnudeln und Salat vom Salatbuffet

S3 **Loup de Mer** € 18,90
Wolfsbarsch vom Grill dazu Bandnudeln mit Gemüse in Weißwein-Sahnesauce und Salat vom Buffet

S4 **Lammhüftsteak all'Aglio** € 19,90
vom Grill mit frischem Knoblauch dazu Bratkartoffeln, Prinzessbohnen mit Speck, Zwiebeln und Salat vom Buffet



S5 **Rindermedaillons „Don Pepe“** € 20,90
2 Hüftsteaks vom Grill an Gemüse-Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln und Salat vom Salatbuffet

S6 **Kalbskotelett „Dijon“** € 23,90
in Dijon-Senfauce dazu Schupfnudeln und Salat vom Buffet



S7 **Kalbsleber** € 15,90
vom Grill mit geröstete Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und Salat vom Buffet



Steakbörse



Amigo, das sind Steaks

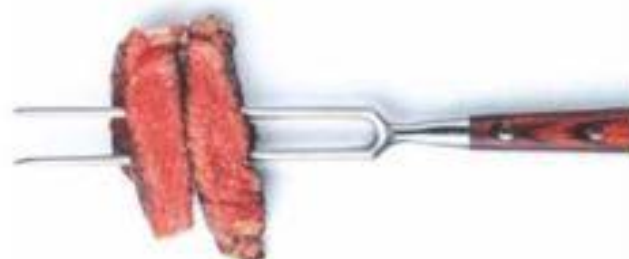
Zu allen unseren Steaks bekommen Sie Salat vom Buffet und Kräuterbutter

English: blutig gebraten - Medium: rosa gebraten - Well Done: ganz durchgebraten

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen

Filetsteak - ohne Beilagen <i>das Feinste aus der Rinderrippe des Black Angus</i>	Rumpsteak - ohne Beilagen <i>zartes und saftiges Stück aus dem Rücken des Black Angus, ohne Estramad</i>
65 ca. 200g € 21,00	69 ca. 200g € 18,00
66 ca. 300g € 32,00	70 ca. 300g € 24,00
Hüftsteak - ohne Beilagen <i>fast fettfrei aus der Keule geschnitten des Black Angus</i>	Ribevesteak - ohne Beilagen <i>fein marmoriertes und zart gereiftes, saftiges Stück aus der Hochrippe des Black Angus</i>
67 ca. 300g € 21,00	71 ca. 300g € 26,00
68 ca. 400g € 26,00	72 ca. 400g € 31,00

Beilagen



KARTOFFELN		
161	Backkartoffel / Sour Cream	€ 4,00
162	Bratkartoffeln	€ 4,00
163	Pommes frites	€ 3,00
164	Süßkartoffeln-Pommes	€ 4,00
165	Kartoffelecken	€ 3,50
166	Rösti	€ 3,50
167	Kroketten	€ 3,00
168	Djuvec-Reis	€ 3,50
169	Butterreis	€ 3,00

151	Salat vom Salatbuffet	€ 4,00
152	Salat Greek mit	€ 6,00

GEMÜSE		
171	Broccoli mit Sauce Hollandaise	€ 3,50
172	Prinzebohnen mit Speck	€ 4,00
173	Blattspinat	€ 3,50
174	Gegrillte Champignons	€ 3,50
175	Buntes Gemüse, Natur	€ 3,50
176	Maiskolben vom Grill	€ 4,00
177	Steinpilze mit Kräutern	€ 8,00
178	Pfifferlingen	€ 8,00
179	Mediterranes Gemüse	€ 6,00

SAUCEN		
183	Pfefferrahmsauce	€ 3,00
184	Champignons a la Creme	€ 3,00
185	Sauce Hollandaise	€ 3,00
186	Sauce Béarnaise	€ 3,00
187	Ajvar	€ 3,00
188	Sauerrahm	€ 3,00
189	Pommery-Senf-Sauce	€ 3,00
195	Steakdip (scharf)	€ 1,50
196	BBQ-Dip	€ 1,50

STEAKBÖRSE

Eine Frage der Haltung – Herkunfts-Info von Greater Omaha Gold Label

Greater Omaha Gold Label. Die USA sind die Steak-Nation der Welt, an ihrem Fleisch müssen sich alle anderen messen lassen. Auf den unendlichen Steppen und Weiden im und um den US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit und liefern perfektes Fleisch für die amerikanische Steakkultur. Das Fleisch dazu kommt von den kraftstrotzenden Angus- und Hereford-Rindern aus dem mittleren Westen – ausgesucht von den Profis der Greater Omaha Packers Company.



US-Nebraska Beef

Greater Omaha Gold Label Steakhüfte

Die Rinderhüfte hat alles zu bieten, was der ambitionierte Steakfreund liebt: zartes Fleisch mit einem intensiven Black-Angus-Geschmack.

522	300g	€ 21,00
523	400g	€ 29,00

Greater Omaha Gold Label Roastbeef Steak

Nebraska Beef - (mit klassischem saftigem Fettrand) Für echte Steakliebhaber führt kein Weg an unserem American Beef vorbei.

527	300g	€ 31,00
528	400g	€ 39,00

Greater Omaha Gold Label Ribeye Steak

Nebraska Beef - Rib Eye Steak - einer der beliebtesten Cuts weltweit! leicht durchwachsenes Steak mit charakteristischem Fettauße

532	300g	€ 33,00
533	400g	€ 40,00

Greater Omaha Gold Label Filet Tenderloin

Nebraska Beef - Das zarteste Stück vom amerikanischen Rind. Butterzart und saftig. Qualität die man schmeckt.

536	200g	€ 31,00
537	300g	€ 41,00

zu allen Steaks servieren wir verschiedene Dips



US-Steaks

Tomahawk Steak

Ein Tomahawk Steak vom Grill ist einfach etwas Besonderes. Es ist groß, es ist mächtig, es ist dick geschnitten: Das stattliche Tomahawk mit genug Fleisch für 2-3 Personen wird für diesen Cut an einem ungewöhnlich langen Rippenknochen belassen.

Kilopreis
€ 79,00

Dry Aged T-Bone

Das T-Bone beglückt den Genießer mit gleich zwei besonders feinen Stücken Fleisch: Die eine Seite ist ein zartes Filet, die andere ein herzhaftes Roastbeef. Der dazwischen liegende Knochen sorgt für eine fantastische Aromasteigerung.

Kilopreis
€ 89,00

Jack's Creek Black Angus Porterhouse Steak

Man nennt das Porterhouse auch den 'King of Steaks'. Es beglückt den Genießer mit gleich zwei besonders feinen Stücken Fleisch: Die eine Seite ist ein zartes Filet-Chateaubriand, die andere ein herzhaftes Roastbeef.

Kilopreis
€ 99,00

Wählen Sie Ihre Beilagen bitte auf der nächsten Seite

Waldschlößchen

„Spezial“



- 64 Surf & Turf** € 26,90
zartes, saftiges Rumpsteak und 4 Scampi mit Rucola, Kräuter und Pesto
dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat vom Salatbuffet
- 73 Pfeffer-Rumpsteak** € 22,90
zartes und saftiges Stück überzogen mit Pfeffersauce,
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Salatbuffet
- 80 Schweinelendchen „Lady“** € 19,90
3 Schweinefilet-Medaillons mit Champignonsauce und Käse überbacken,
dazu Salzkartoffeln und Broccoli mit Sauce Hollandaise
- 81 Zwiebel-Rostbraten** € 22,90
Rumpsteak vom Grill, mit knusprig-gerösteten Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Salatbuffet
- 82 Tagliata di manzo** € 23,90
Rumpsteak vom Grill in Scheiben geschnitten
auf Rucola, Parmesan und Kirschtomaten
dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
- 84 Putenmedaillons** € 18,90
3 Putenmedaillons mit Curry-Fruchtsauce überzogen
dazu Butterreis und Salat vom Salatbuffet
- 85 Champignon-Rumpsteak** € 22,90
zartes Steak und kräftiger Geschmack mit Champignons-Creme überzogen
dazu Rösti und Salat vom Salatbuffet



Balkan

Grill-Spezialitäten



- 91 **Cevapcici**
 sieben saftig-würzige Hackfleischröllchen vom Grill
 dazu Ajver, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 92 **Raznici** € 12,90
 zwei Schweinenackenspieße vom Grill
 dazu Ajver, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 93 **Pola Pola** € 13,90
 vier saftig-würzige Hackfleischröllchen und ein Schweinenackenspieß vom Grill
 dazu Ajver, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 94 **Balkan-Grillteller** € 15,90
 Hacksteak, Kotelett, Raznici, Cevapcici und eine Scheibe Speck vom Grill
 dazu Ajver, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 95 **Pljeskavica "Spezial"** € 13,90
 Hacksteak gefüllt mit Schafskäse vom Grill
 dazu Ajver, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 96 **Lustiger Bosniak** € 23,90
 Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse vom Grill
 dazu Ajver, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 97 **Balkan „Spezial“** € 22,90
 1 kl. Rumpsteak, 1 kl. Schweinefilet und 1 kl. Putenfilet vom Grill
 dazu Ajver, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet

Lamm-Spezialitäten

- 87 **Lammcarrée** € 23,90
 zartes und saftiges Stück aus dem Lammrücken vom Grill
 dazu Bratkartoffeln, Prinzeßbohnen, und Salat vom Salatbuffet
- 88 **Lammteller „Waldschlößchen“** € 26,90
 zwei Lammfilets, zwei Lammcarrées, und ein Lammhüftsteak
 dazu Bratkartoffeln, Prinzeßbohnen, und Salat vom Salatbuffet
- 89 **Lammfilet** € 24,90
 zartes Lammfilet aus Neuseeland, rosa gebraten serviert,
 dazu Bratkartoffeln, Prinzeßbohnen, und Salat vom Salatbuffet



Geflügel & Schnitzel

Geflügel

- 51 **Putengeschnetzeltes** € 16,90
Putengeschnetzeltes in Champignons-Rahm-Sauce
dazu Butterreis und Salat vom Büffet
- 52 **Putenmedaillons „Waldschlößchen“** € 19,90
Putenmedaillons vom Grill mit Pfifferlingen-Rahmsauce
dazu Röstis und Salat vom Büffet
- 53 **Putenmedaillons „Mediterran“** € 18,90
Putenbrustmedaillons, mit Krevetten-Weißwein-Sahnesauce
dazu Butterreis, Broccoli mit Sauce Hollandaise und Salat vom Büffet
- 54 **Geflügel „Bauerntopf“** € 18,90
Putenbrustmedaillon vom Grill, gedünstetes Gemüse und mit Käse überbacken
dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und Salat vom Büffet



Schnitzel

- 122 **Schnitzel „Wiener Art“** € 12,90
paniertes Schweineschnitzel
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 123 **Putenschnitzel** € 14,90
paniertes Putenschnitzel
dazu Kroketten und Salat vom Büffet
- 124 **Wienerschnitzel "Original"** € 19,90
paniertes Kalbsschnitzel
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büffet
- 125 **Champignonschnitzel** € 14,90
paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Champignons-Rahm-Sauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 126 **Zigeunerschnitzel** € 14,90
paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Zigeunersauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 127 **Cordon Bleu** € 16,90
paniertes, saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büffet



Fisch



- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | Riesengarnelen
(5 Stück) vom Grill mit frischen Kräuter
dazu Mediterranes Gemüse und Salat vom Salatbuffet | € 23,90 |
| 46 | Zanderfilet
an Pommery-Senfsauce
dazu Blattspinat und Salat vom Salatbuffet | € 18,90 |
| 47 | Scampi Provencale
gebraten ohne Schale und Kopf in Provencalesauce
dazu Butterreis und Salat vom Salatbuffet | € 22,90 |
| 48 | Dorade Royal
frische Dorade vom Grill
dazu Salzkartoffeln und Salat vom Salatbuffet | € 17,90 |
| 49 | Calamari
vom Grill mit frische Kräuter
dazu Grillkartoffel und Salat vom Salatbuffet | € 18,90 |
| 50 | Lachsfilet
vom Grill auf Orangencarpaccio
dazu Blattspinat und Salat vom Salatbuffet | € 19,90 |

Schlemmer-Platten für 2 Personen



141 Hausplatte „Waldschlösschen“

Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, paniertes Schnitzel, panierte Ananas und Speck
dazu Sauce Bernaise, Gemüse, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat vom Salatbuffet
€ 59,00

142 Balkan-Platte

Hüftsteak, Hacksteak, Cevapcici, Kotelett, Raznijci und Speck
Dazu Sauce Hollandaise, Pommes frites, Djuvec-Reis, Gemüse und Salat vom Salatbuffet
€ 49,00

145 Chateaubriand (ca. 500 g)

Doppellendenstück aus dem Kopf des Rinderfilets
an Pommes frites, Djuvec-Reis, Broccoli, Pfeffersauce und Sauce Bèarnaise
€ 59,00



Junior

- | | | |
|----|---|--------|
| 41 | Penne al Pomodoro
Röhrennudeln mit Tomatensauce | € 6,50 |
| 43 | Schnitzel „Cow Boy“
Kinderschnitzel mit Pommes frites | € 8,00 |
| 44 | Chicken Nuggets
6 Chicken Nuggets mit Pommes frites | € 8,00 |