

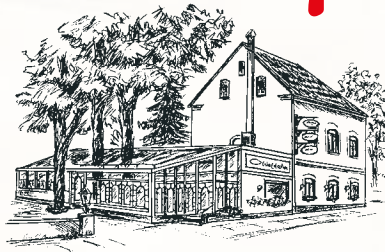
STEAKHOUSE &
INTERNATIONALE KÜCHE



STEAKHAUS
&
RESTAURANT



Waldschlößchen



Großenbaumer Str. 64
45479 Mülheim a.d. Ruhr
Telefon: 02 08 / 42 42 71
www.waldschloesschen-muelheim.de

Sehr geehrter Gast,



wir begrüßen Sie auf das herzlichste und wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt. Unsere gehobene Küche verwöhnt Sie mit vielfältigen Vorspeisen, frischem Fisch, saftigem Fleisch vom Grill und vielen leichten, leckeren Spezialitäten unterschiedlichster Herkunft. Freuen Sie sich auf ein angenehmes kulinarisches Erlebnis.

Festliche Anlässe

begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen und wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Ob **Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag** oder **Jubiläum**, für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen (bis zu 60 Personen, separater Saal), ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet (auch außer Haus). Selbstverständlich richten wir auch stilvolle Trauerfeiern für Sie aus.

Lassen Sie sich unverbindlich von unserem Fachpersonal beraten.

- ✓ **WINTERGARTEN • SOMMERTERRASSE**
- ✓ **FRÜHSTÜCKSBUFFET:**
Mo. - Fr. 6.30 - 10.00 Uhr
Sa., So. & Feiertag. 8.00 - 10.00 Uhr
Um Reservierung wird gebeten.
- ✓ **MITTAGSMENÜ**
wöchentlich wechselnd
- ✓ **GESELLSCHAFTSRAUM**
für aller Festlichkeiten bis ca. 60 Personen
- ✓ **NEU: STEAKS VOM 800° GRILL**
- ✓ **Selbstverständlich alle Speisen**
auch zum Mitnehmen³⁵

Wir haben täglich für Sie
von 11.30 - 23.00 Uhr durchgehend geöffnet.
Kein Ruhetag.

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Apéritifs

- | | | | | | |
|--|-------|-------------|-------------------------------------|-------|-------------|
| 1 Martini^L - weiß oder rot | 5 cl | 3,00 | 6 Aperol Spritz^L | 0,2 l | 5,50 |
| 3 Campari¹ Soda | 0,2 l | 4,00 | Mineralwasser, Aperol, Sekt | | |
| 4 Campari¹ Orange | 0,2 l | 4,00 | 7 Hugo^L | 0,2 l | 5,50 |
| 5 VW | 5 cl | 4,40 | Limette, Holundersirup, Minze, Sekt | | |
| Vermouth mit Williamsbirne | | | | | |

Aus dem Suppentopf

- | | | | |
|---|-------------|---|-------------|
| 11 Hühnerbrühe^{4,C,1} mit Einlage | 3,00 | 15 Französische Zwiebelsuppe^{4,G,1} | 4,50 |
| 12 Rindfleischsuppe¹ | 3,00 | mit Käse ¹ überbacken | |
| 14 Ungarische Gulaschsuppe¹ | 4,00 | 16 Tomatensuppe¹ | 3,50 |
| | | nach Art des Hauses aus frischen Tomaten | |

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|-------------|
| 20 Parmaschinken | 8,50 |
| 21 Krabben-Cocktail^{2,A,B,G}
mit Toast und Butter | 9,00 |
| 35 Carpaccio vom Rinderfilet | 9,90 |



Warme Vorspeisen

- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| 30 6 Weinbergschnecken^{G,N,1}
in Knoblauch-Kräutersauce (überbacken) | 6,90 | 34 Ganze Champignons | 6,00 |
| 31 Scampi^{A,B,G,1}
in Knoblauchsauce mit Toast | 9,00 | mit Knoblauch und vielen frischen Kräutern | |
| 32 Gebackener Camembert^{A,C,G}
mit Toast und Butter | 6,00 | 36 Gefüllte Champignons^{B,G,1} | 8,90 |
| | | Riesenchampignons gefüllt mit Krabben, mit Knoblauchsauce überbacken und mit einem Reisrand umlegt | |

Salate

- | | |
|---|-------------|
| 151 Salatbuffet | 4,90 |
| 154 Salat "Schöne Magdalena"
mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen, frischem Salatmix, Maiskörnern, Tomaten und Gurken | 9,90 |
| 161 Salatplatte „Fitness“ | 9,90 |
| mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen, frischem Salatmix und Ananasstücken | |



- | | |
|--|---------------|
| 153 Caesar's salad^{A,G} | 6,90 |
| mit Romanasalat, Croutons und Caesar Dressing. | |
| Zusätzlich mit gegrillten Hähnchenbruststreifen | + 2,60 |

Aktuell



- | | | |
|------------|---|--------------|
| A1. | „Piratenteller“ ca. 400g ^{A,C,I}
<i>Fleischspieß, Hacksteak, kleines Schnitzel, Hähnchenfilet,
Pommes frites und Salat vom Salatbuffet</i> | 14,90 |
| A2. | Cheeseburger ca. 180g ^{A,C,G}
<i>mit Röstzwiebeln, Käsescheibe, Ajuar,
Salatgarnitur und Pommes frites</i> | 11,80 |
| A3. | „Waldschlösschen-Burger“ ca. 180g ^{A,C,G,I}
<i>mit einer gegrillten Speckscheibe⁹, Röstzwiebeln, Spiegelei,
BBQ-Sauce und Pommes frites</i> | 10,90 |
| A4. | Schweinemedailleurs „Amazon“ ^{G,I}
<i>mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites
und Salat vom Salatbuffet</i> | 13,90 |
| A5. | Lachssteak „Spezial“ ^{D,C,G}
<i>auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise überzogen,
dazu Salzkartoffeln und Salat vom Salatbuffet</i> | 18,50 |
| A6. | Zanderfilet ^{12,D,G}
<i>vom Grill, mit Dill-Tomaten-Sauce,
dazu Butterreis und Salat vom Salatbuffet</i> | 16,90 |
| A7. | Nudelpfanne "Norwegen" ^{A,D,G}
<i>Bandnudeln mit Lachsstreifen in Sahne-Sauce</i> | 13,90 |
| A8. | Altbayerische Bauernplatte ^{G,I}
<i>Weißwurst, Schweinegrieben, Kasslerkotelett, Sauerkraut
und Kartoffelpüree, dazu Bratensauce</i> | 14,90 |

Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Steakbörse

Auf den riesigen Weiden Argentiniens werden fast ausschließlich Aberdeen Angus gezüchtet.

Wir verarbeiten nur das frische, wohlschmeckende und zarte Fleisch dieser Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

englisch, medium oder durch

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak **medium**.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen



Filetsteak - ohne Beilagen
das Feinste aus der Ochsenlende

65	ca. 200 g	21,50
66	ca. 300 g	26,50

Rumpsteak - ohne Beilagen
auch Sirloin genannt

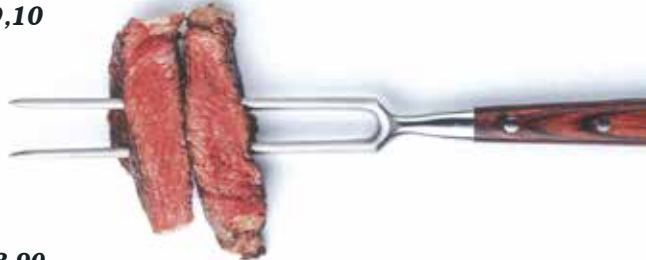
69	ca. 200 g	19,10
70	ca. 300 g	23,90

Hüftsteak - ohne Beilagen
fast fettfrei aus der Kluft geschnitten

67	ca. 200 g	15,90
68	ca. 300 g	19,10

71	Midi Filetsteak ca. 170 g - ohne Beilagen - (Damen-Steak)	18,90
-----------	--	--------------

Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Kartoffelbeilagen

171	Folienkartoffel ^G mit hausgemachtem Sauerrahm	3,90
172	Bratkartoffeln ^I mit Speck ⁹ und Zwiebeln	3,40
173	Pommes frites	3,00
174	Kroketten ^{A,C,G,I}	3,00
175	Kartoffelecken ^{C,G} mit hausgemachtem Sauerrahm	3,30
176	Rösti ^{C,G,I}	3,00

Reis-Beilagen

178	Djuvec-Reis	2,10
------------	--------------------	-------------

Saucen

191	Broccoli	3,30	170	Mayonnaise ^{2,C,J} oder Ketchup ^{2,I,L}	0,50
192	Prinzeßbohnen mit Speck ⁹ und Zwiebeln	3,30	181	Pfefferrahmsauce ^{G,I}	2,60
193	Blattspinat	3,30	182	Rahmsauce ^{G,I}	2,60
194	Champignons ^{G,I} in Buttersauce	3,90	183	Sauce Hollandaise ^{C,G,I}	2,60
195	Pfifferlinge ^{G,I} in Kräutersauce	8,50	184	Sauce Bèarnaise ^{G,I}	2,60
196	Röstzwiebeln	2,70	185	Ajvar	2,60

Steaks mit Pfeffersauce (ca. 200 g)

- | | | | | | |
|-----------|---|--------------|-----------|--|--------------|
| 72 | Pfeffer-Filetsteak
dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 25,00 | 74 | Pfeffer-Hüftsteak
dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 18,00 |
| 73 | Pfeffer-Rumpsteak
dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 21,50 | 75 | Pfefferspieß ¹
Rumpsteak und Schweinefilet am Spieß, mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 17,50 |

Steak-Spezialitäten (ca. 200 g)

- | | | | | | |
|-----------|--|--------------|-----------|---|--------------|
| 79 | Filetsteak „Prinzeß“ ^{B,G}
mit Krabben, Champignons, mit Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 28,50 | 83 | Rumpsteak „Förster Art“ ^{A,C,G,I}
mit Pfefferlingrahmsauce, Kroketten und Salat vom Salatbuffet | 25,50 |
| 80 | Filetsteak „Diplomat“ ^{A,C,G,I}
mit Pfifferlingen und Kroketten und Salat vom Salatbuffet | 27,00 | 84 | Zwiebel-Rostbraten
Rumpsteak vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln und Salat vom Salatbuffet | 22,50 |
- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 86 | Lustiger Bosniak ^{G,1} (ca. 280 g)
Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 21,50 |
|-----------|---|--------------|
- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 85 | Kalbssteak ^{A,C,G,I}
„Waldschlößchen“ (ca. 200 g)
mit Pfifferlingen, Sauce Bèarnaise überbacken, dazu Kroketten und Salat vom Salatbuffet | 27,90 |
|-----------|--|--------------|



Lamm-Spezialitäten

- | | | | | | |
|-----------|---|--------------|-----------|--|--------------|
| 87 | Lammcarree ¹
pikant gewürzt, mit Prinzeßbohnen, Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln und Salat vom Salatbuffet | 21,90 | 89 | Lammfilet ^{G,1}
gegrillt, in Knoblauchsauce, dazu Prinzeßbohnen, Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln und Salat vom Salatbuffet | 24,90 |
| 88 | Lammteller „Neuseeland“
mit Bratkartoffeln, Prinzeßbohnen und Salat vom Salatbuffet | 23,80 | | | |

Balkan-Spezialitäten vom Grill (ca. 320 - 450 g)

- 91 Cevapcici**¹ **10,50**
gemischte Hackfleischröllchen, pikant gewürzt mit Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 92 Raznjici**¹ **10,90**
2 Schweinefleisch-Spieße, Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 93 Halb und Halb**¹ **10,90**
Fleischspieß, 4 Cevapcici, Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 94 Balkan-Grillteller**¹ **14,80**
Hacksteak, Spieß, Kotelett, Cevapcici, Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 95 Räuberfleisch**¹ **18,80**
Rumpsteak, Schweinenackensteak, Hacksteak, Cevapcici, Leber, Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 96 Pljeskavica-Bauernsteak**¹ **12,40**
mit Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 97 Balkan-Steak**^{G,1} **15,80**
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet



- 98 Schindelbraten**¹ **13,80**
3 Schweinerückensteaks, Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 99 Balkan-Putenleber**¹ **12,90**
gegrillte Putenleber mit Speck^o, gerösteten Zwiebeln, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 100 Husaren-Spieß**¹ **18,90**
Rumpsteak, Schweinefilet, Speck^o, Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 101 Argentina-Spieß** **18,90**
Rumpsteak und Schweinefilet am Spieß, mit Röstzwiebeln, Champignons, Bratkartoffeln mit Speck^o und Zwiebeln und Salat vom Salatbuffet

Spezialitäten aus der Pfanne

(ca. 300 g)

- 103 Ungarisches Gulasch**¹ **14,90**
mit Salzkartoffeln und Salat vom Salatbuffet
- 106 Original Leskovacka Muckalica**^{G,1} **15,50**
aus Schweinefilet (scharf) zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika, mit Butterreis



- 109 Filet „Stroganoff“**^{G,1,1} **19,80**
gedünstetes Rinderfilet mit Champignons, sauren Gurken, Zwiebeln, gek. Schinken^{1,2,3} in einer pikanten Weinsauce, Butterreis und Salat vom Salatbuffet

Internationale Gerichte - (ca. 200 - 250 g)

- | | |
|---|---|
| 122 Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C} 11,50
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 133 Kalbsmedaillons „Mozart“ ^{A,C,G,I} 19,20
mit Champignons, Kroketten,
Salat vom Salatbuffet |
| 123 Rahmschnitzel ^{A,C,G,I} 13,80
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 134 Bauertopf ^G 17,50
3 Schweinemedallions vom Grill,
gedünstetes Gemüse, anschließend
mit Käse ¹ überbacken, dazu Bratkartoffeln
mit Speck ⁹ und Zwiebeln |
| 125 „Cordon Bleu“ ^{A,C,G} 14,50
paniert, mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt,
dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 136 Schweinelendchen
„Feinschmecker“ ^{C,G,I} 18,50
mit verschiedenen Früchten und Sauce
Hollandaise überbacken, dazu Rösti |
| 126 Zigeunerschnitzel ^{A,C,I} 13,80
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 137 Zwiebel-Schnitzel 13,80
Schweineschnitzel mit Zwiebeln, dazu
Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln
und Salat vom Salatbuffet |
| 129 Jägerschnitzel ^{A,C,G,I} 12,50
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet | 138 Schweinelendchen
„Waldschlößchen“ ^{G,I} 18,50
mit Pfifferlinge-Rahmsauce, dazu
Butterreis und Salat vom Salatbuffet |
| 131 Schweinefilet-Medaillons ^{A,C,G,I} 16,00
3 Medaillons mit Sauce Béarnaise,
Kroketten und Salat vom Salatbuffet | |



Fischspezialitäten

- | | |
|---|--|
| 44 Forelle „Müllerin“ ^D 14,50
mit Salzkartoffeln und
Salat vom Salatbuffet | 49 Calamari ^N - frisch vom Grill - 15,90
mit frischem Knoblauch, Blattspinat
und Grillkartoffel |
| 47 Scampi „Provencale“ ^{B,G} 21,50
in Butter gebraten mit Knoblauch,
Tomaten, Blattspinat und Butterreis | 50 Lachs-Steak ^D ca. 300 g 19,50
vom Grill mit Broccoli, Salzkartoffeln
und Salat vom Salatbuffet |

Geflügel (ca. 200 - 250 g)

- | | |
|--|--|
| 55 Putenschnitzel ^{A,C,G,I} 13,90
paniert, mit Kroketten und
Salat vom Salatbuffet | 54 Putensteak „Patron“ ^{A,C,G,I} 16,40
mit Pfifferlinge in Rahmsauce, dazu Rösti
und Salat vom Salatbuffet |
| 56 Putensteak ^{A,C,G,I} 14,80
mit feiner Rahmsauce, Rösti und
Salat vom Salatbuffet | 59 Putengeschnetzeltes nach
„Indischer Art“ ^{G,I} 13,80
geschnetzeltes Putenfleisch in einer
Früchte-Currysauce, serviert mit
Butterreis, dazu Salat vom Salatbuffet |
| 57 Putenschnitzel „Jäger Art“ ^{A,C,G,I} 14,60
paniert, mit Champignonsauce,
Kroketten und Salat vom Salatbuffet | |

Platten für zwei oder mehrere Personen

(ca. 700 - 900 g)

- | | |
|--|--|
| <p>141 Hausplatte
 „Waldschlößchen“ ^{A,C,G,I}
 für 2 Personen 45,50
 für jede weitere Person 22,50
 Rinder- und Schweinefilets,
 Rumpsteaks, Sauce Béarnaise,
 feinem Gemüse, Kroketten
 und Pommes frites, Salat vom Salatbuffet</p> | <p>143 „Hochzeitsplatte“ ^{A,C,I}
 für 2 Personen 37,00
 für jede weitere Person 17,50
 Rumpsteak, Schweinefilet,
 paniertes Schnitzel, panierte Ananas,
 Cevapcici, Speck⁶, feine Gemüse,
 Pommes frites, Reis und
 Salat vom Salatbuffet</p> |
| <p>142 Balkanplatte ¹
 für 2 Personen 35,00
 für jede weitere Person 15,00
 verschiedene Sorten Fleisch vom Grill,
 Pommes frites, Djuvec-Reis und
 Gemüse, dazu Salat vom Salatbuffet</p> | <p>145 Chateaubriand ^{A,C,G,I} (ca. 550 g)
 für 2 Personen 52,00
 für jede weitere Person 26,00
 Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,
 Gemüse, Butterreis, Kroketten,
 Pommes frites und Früchtespieß</p> |

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

- | | |
|---|---|
| <p>40 Paniertes Schnitzel ^{A,C}
 „Samson“ (ca. 100 g) 7,00
 mit Pommes frites</p> | <p>43 Hamburger ^L
 mit Ketchup, Tomate, Gurke, dazu Pommes frites 6,50</p> |
| <p>42 Cevapcici ¹ (ca. 160 g) 7,00</p> | <p>44 Chicken Nuggets ^{A,C,I}
 mit Pommes frites 6,50</p> |

Toast-Gerichte (ca. 160 g)

- | | |
|--|---|
| <p>58 Lady Toast ^{G,I}
 Schweinemedallions, Broccoli mit
 Sauce Béarnaise überbacken 11,50</p> | <p>62 Toast „Waldschlößchen“ ^{A,G}
 Putenbrust auf Toast, mit verschiedenen
 Früchten und mit Käse¹ überbacken,
 dazu ein Salat vom Salatbuffet 13,00</p> |
| <p>60 Hawaii Toast ^{A,G,I}
 mit gekochtem Schinken^{1,2,3},
 Ananas, mit Käse¹ überbacken 9,30</p> | |






Seniorenteller (ca. 160 g)

- | | |
|---|--|
| <p>113 Vegetarischer Teller ^C
 verschiedene gegrillte Gemüse mit Spiegelei 10,40</p> | <p>118 Kalbssteak Hawaii ^G
 mit Ananas, Schinken^{1,2,3} und
 Käse¹ überbacken, dazu Wildreis 14,80</p> |
| <p>114 Medaillon-Teller ^{C,G,I}
 2 Schweinelendchen mit Sauce Béarnaise,
 dazu Rösti und Salat vom Salatbuffet 12,50</p> | <p>119 Schweinelendchen Diana ^{A,C,G,I}
 mit Champignons und
 Sauce Hollandaise überbacken,
 dazu Kroketten und Salat vom Salatbuffet 13,00</p> |
| <p>116 Züricher Geschnetzeltes ^{G,1}
 mit Reis und Salat vom Salatbuffet 13,00</p> | <p>120 Zwiebel-Putensteak ^C
 mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei
 und Bratkartoffeln mit Speck⁶ und Zwiebeln 14,90</p> |

Warme Getränke

Café Crema	2,40
Cappuccino ^G	2,60
Milchkaffee ^G	2,90
Latte macchiato ^G	2,90
mit Flavour + 0,30 €: Kokossirup, Vanille, Haselnuss ^H , Amaretto ^H	
Heiße Schokolade	2,60
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	2,90
Ciocolato (Espresso mit Schokolade)	2,90
Tee - verschiedene Sorten	2,20
Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Roibosch-Tee, Karamel	

Erfrischungsgetränke

241  Coca-Cola	Fl. 0,2 l	2,50
242  Coca-Cola Light ^{1,2,5,6}	Fl. 0,2 l	2,50
243  Fanta ^{1,2,3}	Fl. 0,2 l	2,50
244  Sprite ^{1,2,5,6}	Fl. 0,2 l	2,50
245  Coca-Cola zero ^{1,2,5,6}	Fl. 0,2 l	2,50
246 Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,50
246 Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,50
247 Ginger Ale	0,2 l	2,70
248 Bitter Lemon ^{2,3}	0,2 l	2,70
249 Tonic Water ^{2,3}	0,2 l	2,70
250 Gerolsteiner Apfelschorle	Fl. 0,25 l	2,70
260 Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	6,00
260 Gerolsteiner Naturell	0,75 l	6,00

Biere

	0,25 l	0,4 l
251 König Pilsener ^{A4}	2,40	3,80
252 Pils-Schuss ^{A4}	2,40	3,80
253 Alsterwasser ^{A4}	2,40	3,80
254 Gatzweiler Altbier ^{A4}	2,40	3,80
255 Alt-Schuss ^{A4}	2,40	3,80
259 Duckstein ^{A4}	2,50	
273 Benediktiner Weizenbier ^{A1,4}	0,5 l	4,10

Alkoholfreie Biere

256 Alkoholfreies Pils ^{A4}	Fl. 0,33 l	2,70
257 Benediktiner Weizen ^{A1,4}	0,5 l	4,10
258 Malztrunk Tut gut ^{A4}	Fl. 0,33 l	2,70

Liköre ^{2 cl}

293 Cointreau	2,20
294 Tia Maria	2,20
296 Bessen-Genever	2,20
297 Baileys ^G	2,80
299 Sambucca	2,80

Fruchtsäfte ^{0,2 l}

281 Apfelsaft	2,70
282 Traubensaft	2,70
283 Johannisbeersaft	2,70
284 Orangensaft	2,70
285 Tomatensaft ^L	2,70

Spirituosen ^{2 cl}

301 Korn	2,20
305 Malteser	2,20
307 Aquavit	2,30
308 Wodka Gorbatschow	2,20
310 Julischka	2,20
311 Specht Kirschwasser	2,20
312 Specht Himbeergeist	2,20
313 Schladerer Williamsbirne	2,80
314 Slivovic	2,20
315 Slivovic	4 cl 3,50
316 Grappa	3,90
318 Ouzo	2,20

Bitters ^{2 cl}

321 Fernet Branca	2,50
322 Fernet Menta	2,50
323 Underberg 	2,50
324 Jägermeister	2,50
325 Pelinkovac	2,50
236 Ramazzotti	4 cl 3,90

Whisky ^{2 cl}

269 Johnnie Walker	4,50
270 Jim Beam	3,20
271 Jack Daniels	3,60
272 Jack Daniels Honey	3,60

Weinbrand/Brandy/Cognac 2 cl

261	Mariacron	2,20
262	Asbach Uralt	3,20
264	Calvados	3,50
265	Metaxa	4,40
266	Hennessy	4,50
267	Martell	4,50
268	Remy Martin	6,90

Longdrinks

501	Gin Tonic 2,3	5,40
502	Bacardi Cola 1,5	5,40
503	Whisky Cola 1,5	5,40
504	Wodka Lemon 2,3/Orange	5,40

Weinkarte - offene Weine

Rotweine^L

332	Royal mild, süffig	0,2 l	4,50	334	Merlot trocken	0,2 l	6,00
333	Vranac trocken, fruchtig, Montenegro	0,2 l	4,50				

Weißweine^L

343	Laski Riezling mild	0,2 l	4,50	345	Chardonnay ausdrucksvoll, trocken	0,2 l	6,50
344	Zilavka trocken	0,2 l	4,50	348	Weinschorle	0,2 l	4,10

Roséweine^L

377	Rosé trocken	0,2 l	4,50	378	Rosé mild	0,2 l	4,50
-----	--------------	-------	------	-----	-----------	-------	------

Sekt und Champagner^L (1/1)

380	Hausmarke, trocken	0,75 l	20,00	386	Brut Imperial Moët & Chandon (Champagner)	0,75 l	65,00
383	Henkell Trocken	0,75 l	23,00	387	Glas Sekt	0,1 l	3,90
384	Henkell Trocken <i>Piccolo</i>	0,2 l	7,50				
385	Fürst von Metternich	0,75 l	24,90				

Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

Kennzeichnungspflichtige Allergene	Allergene	Kennzeichnung	Allergene	Kennzeichnung
Unsere Allergenliste gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Diese sind mit entsprechenden Buchstaben gekennzeichnet.	1. Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste	A	7. Milch/-erzeugnisse	G
	2. Krebstiere/-erzeugnisse	B	8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse.	H
	3. Eier/-erzeugnisse	C	9. Sellerie/-erzeugnisse	I
	4. Fische/-erzeugnisse	D	10. Senf/-erzeugnisse	J
	5. Erdnüsse/-erzeugnisse	E	11. Sesam/-erzeugnisse	K
	6. Soja/-erzeugnisse	F	12. Schwefeldioxid und Sulphite	L
			13. Lupinen/-erzeugnisse	M
			14. Weichtiere/-erzeugnisse	N

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	5 koffeinhaltig	9 Nitritpökelsalz	13 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Süßungsmitteln	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten	20 Pfanne ist heiß
3 mit Antioxidationsmitteln	7 geschwefelt	12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein	35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
4 mit Geschmacksverstärker	8 geschwärzt		

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Verchenken Sie ein paar schöne Stunden!

GESCHENK
Gutschein

in Wert von _____

in Worten: _____

Der hier besessene Gutschein kann nicht gegen Bargeld eingetauscht werden.

Einzulösen bei:

Großenbaumer Str. 64
45479 Mülheim
Telefon: 02 08 / 42 42 71
www.waldschloessen-muelheim.de

Waldschlößchen

Öffnungszeiten:
Täglich von 11.30 - 23.00 Uhr
- Kein Ruhetag -

Datum: _____

Unverbindlich/Kein Stempel _____

Laufende Nr. _____

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.