

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Menüvorschläge

SEHR GEEHRTER GAST,  
DIE FOLGENDEN MENÜS BIETEN WIR AB 10 PERSONEN AN,  
DAS GEWÄHLTE MENÜ MUSS DANN FÜR ALLE GÄSTE EINHEITLICH SEIN.  
AB 20 PERSONEN KÖNNEN SIE 2 HAUPTGÄNGE BEI GLEICHBLEIBENDER VOR- UND  
NACHSPEISE WÄHLEN.  
DAS AUSTAUSCHEN VON EINZELNEN MENÜGÄNGEN BEDARF EINER NEUEN  
PREISKALKULATION.  
GERNE SIND WIR BEI DER WAHL EINES MENÜS BEHILFLICH UND KÖNNEN AUCH AUF  
HIER NICHT BERÜCKSICHTIGTE SAISONALE KOMPONENTEN EINGEHEN.

### Menü 1

Hochzeitsuppe in der Terrine serviert<sub>(8,A,B,C,I,J)</sub>

\*

Rinderroulade „Hausmacher Art“<sub>(19,7,13,J)</sub>  
auf kräftiger Jus<sub>(B,N,I)</sub> mit Speckbohnen<sub>(7,19,13,J)</sub> oder Rotkohl<sub>(N)</sub>  
und Petersilienkartoffeln<sub>(A)</sub>

\*

Rote Grütze<sub>(2)</sub>  
mit Vanillesauce<sub>(1,A,C)</sub>

**26,80 pro Person**

### Menü 2

Vorspeisenvariation „Haus am Walde“ auf Platten serviert  
gegrilltes Gemüse der Saison, halbtrocknete Tomate<sub>(2,7,8,19)</sub> mit Mozzarella und Basilikum-  
Pesto<sub>(A,F)</sub>, Oliven<sub>(2,9)</sub>, Hähnchenspieß<sub>(A,G,O,1,2,7,8)</sub>, Peppadews<sub>(7,19)</sub>, Peppadewcreme<sub>(7,19)</sub>,  
Parmaschinken<sub>(2,13,7)</sub> mit Melone und Focaccia<sub>(B,O)</sub>

\*

Saltimbocca vom Kikok Huhn\*  
an Martini-Kräutersauce<sub>(A,I,N,O)</sub>, dazu Schwenkkartoffeln und Marktgemüse<sub>(A)</sub>

Vanille Panna Cotta<sub>(A)</sub>  
auf Fruchtspiegel und frischer Minze

**27,50 pro Person**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Menü 3

Focaccia<sub>(B)</sub> mit Tomaten und Parmesan<sub>(A)</sub> auf Rucola

\*

Roastbeef rosa im Ganzen gebraten  
an Rotweinjus<sub>(B,N,I)</sub> mit saisonalem Gemüse<sub>(A)</sub>  
und kleinen Röstkartoffeln

\*

Dreierlei von der Schokolade  
dunkles Schokoladenmousse<sub>(A,C)</sub> mit Eis von weißer Schokolade<sub>(A,C)</sub> und Brownie<sub>(A,B,C,F)</sub>

**35,- pro Person**

## Menü 4

Zitronengras-Kokossüppchen  
mit Wasabi verfeinert

\*

Lachsfilet natur gebraten  
auf grünem Spargel-Tomaten-Gemüse<sub>(A)</sub>  
und frischer Pasta<sub>(A,B,C)</sub> mit Zitronen-Gremolata

\*

Campari<sub>(N)</sub>-Orangensorbet mit Orangenfilets

**28,90 pro Person**

## Menü 5

### Zur Spargelzeit

Spargelcremesuppe<sub>(A)</sub>  
mit Kräutercroutons<sub>(A,B)</sub>

\*

Spargel „satt“  
mit kleinen Wiener Schnitzeln<sub>(A,B,C)</sub>, gekochtem und rohem Schinken<sub>(2,7,14)</sub>  
neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise<sub>(A,C)</sub> und flüssiger Butter

\*

Frische Erdbeeren  
mit Vanilleeis

**38,50 pro Person**

Weitere Spezialitäten finden Sie in unserer regulären Karte und in unserer saisonalen Karte.

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Geschmacksverstärker
4	mit Süßungsmitteln
4b	mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln
6	enthält eine Phenylalaninquelle
7	mit Antioxidationsmittel
8	Phosphat
9	enthält Milchsäure
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig
12	geschwärzt
13	mit Nitritpökelsalz
14	geschwefel
15	mit Nitrat
16	gewachst
17	Taurin
18	genveränderter Rohstoff
19	mit Säuerungsmittel

## AllergenauslösendeStoffe

A	Milchprodukte
B	glutenhaltiges Getreide
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Krebstiere und Krustentiere
F	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
G	Soja und Sojaerzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J	Senf und Senferzeugnisse
K	Sesam und Sesamerzeugnisse
L	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
M	Weichtiere
N	Schwefeldioxid und Sulfid

O kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten

### **\* Kikok Huhn**

Ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, das mehr Zeit zum Wachsen hat und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.