

# 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

Tomatencremesuppe<sub>(1)</sub>  
mit Basilikumsahne<sub>(A)</sub>

\*

Rinderschmorbraten von der holsteinischen Färs  
an Rotwein-Balsamico-Jus<sub>(N,B,A,I,14)</sub>, dazu Gemüse der Saison<sub>(A)</sub> und Kartoffelgratin<sub>(A)</sub>

\*

Gelbe Grütze<sub>(2)</sub>  
mit Himbeersahneis<sub>(A,1)</sub>

**26,90 € pro Person**

### Menü 2

Vorspeisenvariation „Haus am Walde“ auf Platten serviert  
verschiedene kalte und warme Anti Pasti  
der Saison

\*

Lammhüftsteak  
an Portweinjus<sub>(A,I,N,O)</sub>, dazu Gemüse der Saison<sub>(A)</sub> und Rosmarin- Röstkartoffeln

Dreierlei von der Limone<sub>(A,B,C,H)</sub>

**32,90 € pro Person**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Menü 3

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

\*

Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn  
an kalter Orange-Joghurt-Sauce<sub>(14,A)</sub>, dazu Gemüse-Couscous<sub>(A)</sub>

\*

Veganer Trifle  
Vanille-Sojajoghurt<sub>(14)</sub>, Früchte der Saison und veganem Crunch<sub>(B,O)</sub>

**25,80 € pro Person**

## Menü 4

Rucolasalat  
mit saisonaler Melone, Parmaschinken<sub>(2,13,7)</sub>  
und Chili-Mandeln

\*

Lachsforellenfilet natur gebraten  
an Rosa Pfeffer Sauce<sub>(A,B,I,N)</sub>, dazu saisonales Gemüse und Kräuterrisotto<sub>(A,I,N,2,14)</sub>

\*

Bayrisch Creme von der Orange<sub>(A,C,14)</sub>

**27,90 € pro Person**

## Menü 5

### Zur Spargelzeit

Spargelcremesuppe<sub>(A,B,14)</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,14)</sub> und flüssiger Butter

\*

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

**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.