

Köstlichkeiten aus der Heimat in der Heimat – bodenständig und regional

Geschenkgutscheine ab sofort online erhältlich!!!

Alle Preise in Euro

www.waldhaeuser-hof.de

netto **brutto**

**Wir haben am Feiertag Heilige Drei Könige
Montag, 6. Januar 2025 geöffnet**

<u>Empfehlungen der Küche:</u> MI + DO + FR ab 17:00 Uhr SA u. SO ab 12 Uhr	<u>netto</u>	<u>brutto</u>
Gänseschmalzbrot mit Zwiebelringen	5,21	6,20
Winterliche Blumenkohlsuppe mit Schwarzwurst und Cashew-Kernen in der Tasse serviert	6,56	7,80
...oder in der Terrine serviert	9,16	10,90
Feldsalat mit Apfel-Walnuss-Dressing, Cashew-Kernen und Rote Bete ... auf Wunsch mit karamellisiertem Ziegenkäse	10,76 12,61	12,80 15,00
(v) Risotto mit gebratenem Wintergemüse, Rucola, Kernen und Grana Padano ... auf Wunsch mit gebratenen Rostbeefstreifen	15,13 18,49	18,00 22,00
In Rotwein geschmortes Hirschedelragout mit Preiselbeeren und Eierspätzle		
Paniertes Kalbschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren	25,21	30,00
 <u>Desserts:</u>		
Ragout von Ammertäler Zwetschgen mit Vanilleeis und Sahne	7,06	8,40
Gemischtes Eis – Vanille – Erdbeere – Schokolade (*) pro Kugel	2,18	2,60
Hausgemachte Kuchen (*) – solange der Vorrat reicht.	3,94	4,70

Warme und kalte Küche: werktags durchgehend bis 21:00 Uhr, sonn- und feiertags: bis 20:00 Uhr.

Letzte Bestellung 20 Minuten vor Küchenschluss.

(v)= vegetarisch (*) und Dessert: sämtliche Produkte mit Milch und Sahne enthalten Laktose. **Änderungen vorbehalten!**

Eine Allergen-Dokumentation erhalten Sie auf Wunsch gerne vom Servicepersonal. Unsere Fleisch- und Wurstwaren können Geschmacksverstärker enthalten. In unserer Küche können Kreuzkontaminationen der unterschiedlichen Allergene nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Dafür bitten wir um Verständnis. Alle Preise sind Bruttopreise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Beim Erscheinen einer neuen Angebotskarte verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit. 04.01.2025

Familie Jan-Henrik Horn – 0 70 71 650 750 – info@waldhaeuser-hof.de