

WALD CAFÉ


LEBE – LIEBE – LACHE

...

feiern Sie die Feste,

wie sie fallen in

ländlicher Gastlichkeit und einer Brise mehr!



Aber - kein Genuss
ist vorübergehend,
denn der Eindruck
den er hinterlässt,
ist bleibend!

Johann Wolfgang von Goethe

Liebe Gäste

In diesem Sinne möchten wir Ihnen
auf den folgenden Seiten
verschiedene Gerichte und Köstlichkeiten vorstellen.

Je nach Geschmack und angepasst an Ihre individuelle Vorstellung
können Sie *Ihr Menü* zusammenstellen.

Nehmen Sie sich einen Augenblick Zeit und informieren sie sich.
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und ein gelungenes Fest
in unserem Hause!

**Ihre Familie Fischer
und das Waldcafe- Team**

Unser Rahmen für Ihre Veranstaltung

(Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen von 50 – 150 Pers.)

Wir beraten und betreuen Sie vor und während Ihrer Veranstaltung. Gerne helfen wir Ihre individuellen Gedanken und Wünsche, mit einem ansprechenden Menü oder Büffet, korrespondierenden Weinen und der passenden Tischform, in Einklang zu bringen.

Inclusive Leistungen

- Rechtzeitige Bereitstellung unserer Räumlichkeiten
- Individuelle Bestuhlung und Tischordnung
- Beratung für Dekoration, Tischkärtchen, Menükarten ect.
- Eindecken der Tische, incl. Servietten, Kerzen
- Erstellung von Menükarten
- Platz für die Tanzfläche und/ oder Kuchenbüffet
- Strom und Platzangebot für die Musikkapelle

Exclusive Leistungen

- Getränke jeglicher Art
- Korkgeld für mitgebrachte Weine je ltr. 17,50 €
- Hochzeitstorte
- Kuchengedeck bei mitgebrachten Kuchen 2,50 €
(Zwischenlagerung Ihrer Kuchen und Torten in gekühlten Räumen)
Für mitgebrachten Kuchen übernehmen wir keine Haftung und behalten uns vor, Rückstellproben zu nehmen.
- Snacks ect.
- MITTERNACHTSBRÄUCHE:
 - o mitgebrachte Kuchen vom Nachmittag 2,50 €
 - o Klare Suppe ab 4,00 €
 - o Gebundene Suppe ab 4,10 €
 - o Gulaschsuppe
 - o Chili Con Carne
 - o Käsebrett (je nach Käsewahl) mit Trauben, Garnituren und hausgemachtem Bauernbrot Berechnung nach Vorbestellung und Aufwand
- Musik

Dekoration

Das Ausrichten eines stilvollen Festes geht mit viel Organisation und zeitlichem Aufwand einher. Wir helfen Ihnen gerne dabei!

Die Dekoration außerhalb unserer saisonalen Standards gelten bei uns als exklusive Leistungen: Blumen und Gestecke, Bänder, Schleifen ect.

Unser Rahmen für Ihre Veranstaltung

Pauschale und Nachtzuschlag

Im Rahmen unserer Leistungen erheben wir folgende Pauschale für Ihre Veranstaltung:

- ab 50 Pers 130,00 €
- ab 60 Pers 150,00 €
- ab 80 Pers 180,00 €
- ab 100 Pers 250,00 €

Nachtzuschlag ab 23.00 Uhr :

40,00 € pro Mitarbeiter und je angefangene Stunde

Die Personenzahl

Bitte teilen Sie uns spätestens 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit, dies ist auch die Zahl mit der wir kalkulieren.

Kinderei

Kinderteller 2000

Nuggets & Pommes Frites	8,60
Schweineschnitzel & Pommes Frites	8,60
Fleischkäse & Spätzle	8,60
Hähnchenbrust & Reis	8,60

Kinder essen im Menü mit

Baby bis 2 Jahre	3 - 5 Jahre	6 - 12 Jahre	ab 13 Jahren
Suppe Salat Preis: 0,00 € Dessert	Suppe Salat Preis: 6,00 € Dessert	Suppe Salat Preis ½ Hauptgang Dessert	Suppe Salat Preis Hauptgang Dessert
nach Aufwand	nach Aufwand	nach Aufwand	nach Aufwand

Bezahlung

Sie können bei uns gerne bar bezahlen, per EC Karte oder Sie überweisen den Rechnungsbetrag auf unser Bankkonto.

Geschlossene Gesellschaft (ab 100 Pers möglich)

Raummiete:

- | | | | |
|----|--------------|---------------|-------------|
| a. | ab 18.00 Uhr | ohne Terrasse | = 1000,00 € |
| b. | ab 18.00 Uhr | mit Terrasse | = 1300,00 € |
| c. | ab 15.00 Uhr | ohne Terrasse | = 1500,00 € |
| d. | ab 15.00 Uhr | mit Terrasse | = 1700,00 € |

Bei warmen Temperaturen und geschlossener Gesellschaft bieten wir ein Kuchenbüffet & Kaffeestation auf der Terrasse an.

Angebote auch außerhalb unserer
gewohnten Öffnungszeiten . . .

FRÜHSTÜCK NACH ART DES HAUSES

- Schinken
 - Wurstaufschnitt
 - Käse
 - Tee
 - Frühstücksei
 - Butter
 - Honig , Marmelade
 - hausgebackenes Bauernbrot
- Glas Orangensaft
 - 1 Portion Kaffee oder
- 12,40 €**

FRÜHSTÜCKS – BUFFET (ab 10 Pers.)

- Schinken roh und gekocht
 - Wurstaufschnitt
 - gemischte Käseplatte und Frischkäse
 - gemischte Fischplatte (Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilets)
 - Rühreier
 - gebratene Schinkenscheiben
 - gebackene Fleischkäs'ecken
 - Müsli
 - Obstsalat
 - Brezeln/ Brötchensortiment/ hausgebackenes Bauernbrot
 - Butter / Marmelade / Honig
- Orangensaft
 - 1 Portion Kaffee oder Tee
- 16,90 €**

Aperitif

„Er öffnet die Geschmacksknospen
für die nachfolgenden Speisen!“

Gerne servieren wir Ihnen einen Aperitif Ihrer Wahl als stimmungsvollen Auftakt Ihrer Feier. Verkürzen Sie somit, in ungezwungener Atmosphäre, die Ankunft ihrer geladenen Gäste.

Genießen Sie unseren herrlichen Ausblick über die Baar und die ländliche Natur. Bei entsprechenden Temperaturen steht Ihnen unsere Terrasse hierfür gerne zur Verfügung.

- Glas Sekt Hausmarke mit Orangensaft
- Campari mit Orangensaft oder Soda
- Sherry medium oder trocken
- Hugo oder Aperol
- Cocktail nach Art des Hauses

Preise nach Aufwand
siehe Getränkekarte

Eröffnen Sie Ihr Fest *mit einigen kleinen Happen* während des Stehempfangs

Variationen von Fingerfood

kalt

- Laugenbrezel mit Butter
- Canapés (belegte Schnitten mit Schinken, Käse, Lachs, ect.

(wir empfehlen 4 Stück pro Person)
Je nach Ausführung ab 6,70 pro Person

warm

- Gebackene Petit Fours (gefüllte Blätterteigtaschen)
- Lachs
- Schinken
- Pilze
- Käse

(wir empfehlen 4 Stück pro Person)
Je nach Ausführung ab 7,10 pro Person

- Mini Quiche
- Flammkuchen

Und so könnte Ihr Menü aussehen

Klassisch

Tafelspitzbouillion
mit Kräuterflädle

* * *

Bunter Salatteller
Salate der Saison an Hausdressing

* * *

Gemischter Braten von Rind und Schwein
mit herzhafter Bratensoße
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites,
Kroketten und Gemüsevariation

* * *

Heiße Himbeeren mit
Vanilleeis und Sahne

36,90

Modern

Tomatencremesuppe
mit Gin, Röstbrotwürfel und Sahne

* * *

Bouquet von Blattsalaten
an Balsamico-Cremedressing
mit Streifen von gebratener Poulardenbrust

* * *

Schweinefilet rosa gebraten
glacierter Kalbsrahmbraten
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites,
Kroketten und Gemüsevariation

* * *

Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis und Sahne

45,30

Exklusiv

Kresserahmsuppe
mit gerösteten Pinienkernen

* * *

Blattsalate der Saison
an Sesamdressing
dazu Zanderknusperle aus dem Bierteig

* * *

Cassis-Prosecco-Sorbet
mit Zitronenmelisse

* * *

Lammrücken unter der Kräuterkruste
Schweinefilet rosa gebraten
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites,
Kroketten und Gemüsevariation

* * *

Grand Manier Halbgefrorenes
mit Früchte-Potpourri und Sahne

50,90

Suppen

Klare Suppen

Kraftbrühe mit einer Einlage . . . z:B. mit

- o Markklößchen,
- o Flädle,
- o Grießklößchen,
- o Maultäschle
- o Eierstich ab 4,00

Gebundene Suppen

- Kresserahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen und Sahnehaube 4,40
* plus Einlage -hausgeräucherter Lachs 4,80
- Broccolicremesuppe mit zarten Brokkoliröschen, ab 4,40
gerösteten Pinienkernen und Sahnehäubchen ab 4,80
*plus Einlage -hausgeräucherter Lachs
- Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen ab 4,40
- Tomatencremesuppe mit Gin und Röstbrotwürfeln ab 4,40
- Rote Beete Rahmsuppe 5,50
mit hausgemachten Meerrettichklößchen

Suppen der Saison

- Kastaniencremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Pfifferlingrahmsuppe Aufwand/Absprache

Vorspeise

Die Vorspeise gilt als einführender Gang
einer ausführlichen Menüfolge

Kalte Vorspeisen

Honigmelone mit rohem hausgeräuchertem
Schinken und Toastbrot 7,20

Warme Vorspeisen

Königinpastetchen
mit feinem Ragoutfin von der Pute 7,10

Zucchini Saltimbocca
mit Sauerrahmdipp und Toastbrot 7,40

Aus dem Wok
Welsfilet gebraten in leicht scharfer Chilisoße
auf Gemüse-Reis-Beet mit Cashewkernen 9,20

aus Neptuns Reich

Shrimpscocktail 6,60

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Toastbrot 7,40

Hausgeräucherter Lachs
an Dillsensoße mit Toastbrot 8,20

Gemischter Fischteller
Hausgeräucherter Lachs an Dillsensoße dazu
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
am Salatbouquet mit Toastbrot 9,20

Zwischen den Gängen

Saure Sorbets als Getränk werden häufig als Zwischengang bei einem mehrgängigen Menü gereicht, da sie die Verdauung anregen und das Sättigungsgefühl verringern. Zudem dienen sie der Neutralisation zwischen den Gängen. Als halbgefrorene Speise sind sie ein Dessert.

Cassis - Prosecco - Sorbet 5,20

Zitronen - Minz - Sorbet 5,20

Salate

als Vorspeise oder Zwischengerichte . . .

Wählen Sie Ihr Dressing aus einer Vielzahl von Varianten:

z.B. Himbeerdressing, Balsamicodressing, Sesamdressing . . .

Gemischter Salatteller	4,80
Bouquet von Feldsalat mit Speck und Röstbrotwürfel	6,90
Knackige Blattsalate mit Dressing nach Wahl	4,70

Knackige Blattsalate und Dressing nach Wunsch kombiniert mit . . .

<i>Poularde</i>	gebratene Poulardenbrust auf Sherryrahmsoße	8,60
<i>Hähnchen</i>	hausgemachte Knuspernuggets im Kornflakesmantel mit etwas süß-saurer Soße	9,30
<i>Hirsch</i>	Streifen von gebratenem Hirschrücken und gebackene Champignonköpfe	10,70
<i>Wels & Co</i>	gebratener Süßwasserwels und Riesencrevette	9,30
<i>Garnele</i>	umrandet mit gebratenen Riesengarnelen	9,80
<i>Spieß</i>	Garnelenspieß in Knoblauch-Olivenöl gebraten	9,90
<i>Forelle</i>	geräuchertem Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich und Toastbrot	9,60
<i>Lachs</i>	hausgeräucherter Lachs an Dillsenfsoße mit Toastbrot	9,60
<i>Zweierlei</i>	mit gemischtem Fischsteller : Hausgeräucherter Lachs an Dillsenfsoße dazu geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich mit Toastbrot	9,80
<i>Schinken & Co</i>	Honigmelone dazu rohem hausgeräuchertem Schinken und Toastbrot	9,40

Hauptgerichte

Ofenfrisches aus der Röhre

Gemischter Braten von Rind und Schwein mit Bratensoße,
als Beilagen Gemüseplatte, Pommes Frites, Kroketten,
hausgemachte Spätzle

H 4 23,70

Gemischter Braten von Rind und Kalb mit Bratensoße,
als Beilagen Gemüseplatte, Pommes Frites, Kroketten,
hausgemachte Spätzle

H 5 26,70

Glacierter Kalbsrahmbraten und Schweinebraten
mit feiner Rahmsoße und Bratensoße,
als Beilagen Gemüseplatte, Pommes Frites, Kroketten,
hausgemachte Spätzle

H 6 25,40

Kombination von Braten und Filets

Schweinefilet rosa gebraten und Kalbsrahmbraten
dazu Champignonrahmsoße und Rahmsoße,
als Beilage Gemüseplatte, Pommes Frites, Kroketten
und hausgemachte Spätzle

H 7 27,90

**Filets von Rind und Schwein rosa gebraten
und glacierter Kalbsrahmbraten**
mit Sauce Bearnaise, MadeirasöÙe und ChampignonrahmsoÙe,
als Beilagen Gemüseplatte, Pommes Frites, Kroketten
und hausgemachte Spätzle

H 8 36,40

Kombination von Braten und Geflügel

Ofenfrischer Schweinebraten und Putenbrust
dazu ChampignonrahmsoÙe und BratensoÙe
als Beilagen Gemüsevariation, Pommes Frites, Kroketten
und hausgemachte Spätzle

H 9 25,10

Glacierter Kalbsrahmbraten und Putenbrust
dazu RahmsoÙe und BratensoÙe,
als Beilagen Gemüsevariation, Pommes Frites, Kroketten
und hausgemachte Spätzle

H 10 26,60

Hauptgerichte

Kombination von Braten, Geflügel und Filet

Schweinefilets rosa gebraten, glacierter Kalbsrahmbraten und Putenbrust mit dreierlei Soßen, als Beilage Gemüseplatte, Pommes Frites, Kroketten und hausgemachte Spätzle

H 11 28,70

Zarte Filets

Schweinefilet rosa gebraten mit Champignonrahmsauce, als Beilagen Gemüsevariation, Pommes Frites, Kroketten und hausgemachte Spätzle

H 12 27,10

Rinderfilet rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, als Beilagen Gemüsevariation, Pommes Frites, Kroketten und hausgemachte Spätzle

H 13 34,90

Filets vom Rind und Schwein rosa gebraten mit Sauce Bearnaise und Cognacrahmsauce, als Beilagen Gemüsevariation, Pommes Frites, Kroketten und hausgemachte Spätzle

H 14 33,20

Kombination von Filets und Geflügel

Schweinefilets rosa gebraten und zartes Putenbrüstle dazu Champignonrahmsauce und Bratensoße als Beilagen Gemüsevariation, Pommes Frites, Kroketten und hausgemachte Spätzle

H 15 26,40

Filets vom Rind und Schwein rosa gebraten und zartes Putenbrüstle dazu dreierlei Soßen, als Beilagen Gemüsevariation, Pommes Frites, Kroketten und hausgemachte Spätzle

H 16 34,50

Geschnetzeltes aus der Terrine

Geschnetzelte Filetspitzen von Rind und Schwein in Calvadosrahmsauce und Apfelsauté als Beilagen Berner Röstli und hausgemachte Spätzle

H 17 27,70

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rahmsauce, als Beilagen Gemüsevariation, Röstitaler, Pommes Frites und hausgemachte Spätzle

H 18 26,40

Hauptgerichte

Kombination von Filets und Wild

Medaillons von Rinderfilets und Hirschrücken rosa gebraten

mit Wacholderrahmsauce und Sauce Bearnaise,
als Beilagen Gemüsevariation, Salzkartoffeln,
(frische Rahmpfifferlinge je nach Saison),
hausgemachte Semmelknödel und Spätzle

H 19 38,60

Edles vom Wild

Rehbraten aus der Keule mit Wacholderrahmsauce,

als Beilagen Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne, Kroketten
und hausgemachte Spätzle

H 20 30,10

Rehrücken rosa gebraten mit Wacholderrahmsauce,

als Beilagen Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut, Rosenkohl,
hausgemachte Spätzle, Semmelknödel
und Mandelbällchen

H 21 Preis auf Anfrage

Hirschrücken rosa gebraten

mit Sauerkirsch- oder Wacholderrahmsauce,
als Beilagen Preiselbeerbirne, Schinkenrosenkohl,
Semmelknödel und hausgemachte Spätzle

H 22 Preis auf Anfrage

Feines vom Lamm

Lammrücken unter Kräuterkruste

mit Provenzalischer Soße,
als Beilagen Speckbohnen, gefüllte Kartoffeltaschen
Röstitaler und hausgemachte Spätzle

H 24 Preis auf Anfrage

Kombination von Lamm und Filets

Lammrücken unter Kräuterkruste, Schweinefilet rosa gebraten

mit Provenzalischer Soße und Champignonrahmsauce,
als Beilagen Gemüsevariation, Röstitaler,
Kartoffeltaschen mit Frischkäse und hausgemachte Spätzle

H 25 31,10

*Kochen erfordert eine gewisse Konzentration,
eine gewisse Liebe, eine zärtliche Aufmerksamkeit*

Norman Mailer

Dessert

Weil der Schöpfer dem Menschen
die Verpflichtung auferlegte zu essen, um zu leben,
gab er ihm den Appetit und belohnte ihn durch den Genuss
Brillat-Savarin

mit Eis

- | | |
|---|------|
| - Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne | 4,60 |
| - Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne | 5,00 |
| - Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne | 4,60 |
| - Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne | 5,60 |
| - Walnußeis mit eingelegten Früchten und Sahne | 5,40 |
| - Crêpes gefüllt mit Waldbeeren dazu Vanilleeis und Sahne | 6,50 |
| - Heiße Apfelinge aus dem Bierteig mit Vanilleeis und Sahne | 6,40 |

als Halbgefrorenes - "Parfait"

- | | |
|--|------|
| - Gran Manier Halbgefrorenes mit eingelegten Orangen | 7,10 |
| - Schwarzwälder Halbgefrorenes mit Waldfrüchten | 7,10 |

Weitere Varianten

an Parfaits oder Desserts nach Geschmack und Absprache

Preis nach Absprache