



# LEBE-LIEBE-LACHE

feiern Sie die Feste  
wie sie fallen in

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 20 – 100 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 (abhängig von der Personenzahl), korrespondierenden Weinen und der passenden Tischform, in Einklang zu bringen.

Nach Corona und spätestens mit dem Beginn des Krieges in der Ukraine stehen wir alle vor noch schwierigeren Aufgaben. Preise von Energie und Lieferung schnellen unkalkulierbar in die Höhe! Mehrmals täglich werden wir von Zulieferern und dem Handel über steigende Preise informiert.

**Hiermit weisen wir daraufhin, dass alle bei der Menübesprechung besprochenen Preise nur als Richtpreise angesehen werden können.**

*Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis*

## Für Leistungen wie

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

*berechnen wir eine Veranstaltung-/Raumpauschale.*

## Nachtzuschlag

ab 22.00 Uhr pro Mitarbeiter und je angefangene Stunde

## Angabe der Personenzahl

Bitte teilen Sie uns **spätestens 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung** die genaue Personenzahl mit. Diese stellt auch die Abrechnungsgrundlage dar.

# Unser Rahmen für Ihre Veranstaltung

(Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen von 15 – 150 Pers.)

---

## Exklusive Leistungen

- Getränke jeglicher Art
- Snacks ect.
- Musik

### MITGEBRACHTES

- Kuchengedeck
- Hochzeitstorte

bei mitgebrachten Kuchen und Torten

(Zwischenlagerung Ihrer Kuchen und Torten in gekühlten Räumen)

Für mitgebrachten Kuchen übernehmen wir keine Haftung und behalten uns vor, Rückstellproben zu nehmen.

- Korkgeld für mitgebrachte Weine je ltr.

### MITTERNACHTSBRÄUCHE:

- mitgebrachte Kuchen vom Nachmittag
- Klare Suppe ab
- Gebundene Suppe ab
- Gulaschsuppe nach Absprache
- Chili Con Carne nach Absprache
- Käsebrett (je nach Käsewahl)

mit Trauben, Garnituren und hausgemachtem Bauernbrot

Berechnung nach Vorbestellung und Aufwand

## Dekoration

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

Blumen und Gestecke, Bänder, Schleifen sind **außerhalb** unserer **saisonalen Standards exklusive Leistungen**

## Bezahlung

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

# Unser Rahmen für Ihre Veranstaltung

(Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen von 20 – 150 Pers.)

---

## Kindererei

### Kinderteller 2000

Nuggets & Pommes Frites  
Schweineschnitzel & Pommes Frites  
Fleischkäs & Spätzle  
Hähnchenbrust & Reis

### Kinder essen im Menü mit

| Baby - 2 Jahre      | 3 - 5 Jahre    | 6 - 10 Jahre      | ab 11 Jahre     |
|---------------------|----------------|-------------------|-----------------|
| Suppe               | Suppe          | Suppe             | Suppe           |
| Salat               | Salat          | Salat             | Salat           |
| Preis: Räuberteller | Preis: 10,00 € | Preis ½ Hauptgang | Preis Hauptgang |
| Dessert             | Dessert        | Dessert           | Dessert         |
| nach Aufwand        | nach Aufwand   | nach Aufwand      | nach Aufwand    |

## Geschlossene Gesellschaft

Raummiete:

ohne Terrasse

ab 15.00 Uhr = nach Absprache

ab 18.00 Uhr = nach Absprache

mit Terrasse

ab 15.00 Uhr = nach Absprache

ab 18.00 Uhr = nach Absprache

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

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Wir weisen darauf hin, dass es im Laufe des Jahres zu Preisanpassungen kommen kann.

Frühstücksangebote außerhalb unserer  
gewohnten Öffnungszeiten  
sind nur nach Absprache möglich

#### FRÜHSTÜCK NACH ART DES HAUSES

- ❖ Schinken
  - ❖ Wurstaufschnitt
  - ❖ Käse
  - ❖ Frühstücksei
  - ❖ Butter
  - ❖ Honig , Marmelade
  - hausgebackenes Bauernbrot
- Glas Orangensaft  
- 1 Portion Kaffee oder Tee
- 

#### 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

# 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 pro Person

### warm

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

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



## 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

## 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

# SUPPEN

## Klare Suppen

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

- o Markklößchen,
- o Flädle,
- o Grießklößchen,
- o Maultäschle
- o Eierstich

## Gebundene Suppen

- Kresserahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen und Sahnehaube  
\* plus Einlage -hausgeräucherter Lachs
- Broccolicremesuppe mit zarten Brokkoliröschen, gerösteten Pinienkernen und Sahnehäubchen  
\*plus Einlage -hausgeräucherter Lachs
- Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen
- Tomatencremesuppe mit Gin und Röstbrotwürfeln
- Rote Beete Rahmsuppe  
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

## Warme Vorspeisen

Zucchini Saltimbocca mit Sauerrahmdipp und Toastbrot

## aus Neptuns Reich

Gemischter Fischteller  
Hausgeräucherter Lachs an Dillsenfoße dazu  
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
am Salatbouquet mit Toastbrot

# 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  
Zitronen - Minz - Sorbet

# Salate

als Vorspeise oder Zwischengerichte . . .

Wählen Sie Ihr Dressing aus einer Vielzahl von Varianten:

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

Gemischter Salatteller

Bouquet von Feldsalat | Speck und Röstbrotwürfel

Knackige Blattsalate | Dressing nach Wahl

Knackige Blattsalate und Dressing nach Wunsch  
kombiniert mit . . .

**Poularde**      gebratene Poulardenbrust | Sherryrahmsoße

**Hähnchen**    hausgemachte Knuspernuggets im  
Kornflakesmantel | süß-saurer Soße

**Hirsch**        Streifen von gebratenem Hirschrücken |  
gebackene Champignonköpfe

**Garnele**        umrandet mit gebratenen Riesengarnelen

**Spieß**          Garnelenspieß in Knoblauch-Olivenöl gebraten

**Forelle**        geräuchertem Forellenfilet |  
Sahnemeerrettich | Toastbrot

**Lachs**          hausgeräucherter Lachs | Dillsenfsoße | Toastbrot

**Zweierlei**     mit gemischtem Fischteller :  
Hausgeräucherter Lachs | Dillsenfsoße |  
geräuchertes Forellenfilet | Sahnemeerrettich |  
Toastbrot

# Hauptgerichte

## Ofenfrisches aus der Röhre

### **Gemischter Braten Rind | Schwein**

Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 4

### **Gemischter Braten Rind | Kalb**

Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 5

### **Glacierter Kalbsrahmbraten | saftiger Schweinebraten**

feine Rahmsoße | kräftige Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle als Beilagen H 6

## Kombination von Braten und Filets

### **Schweinefilet rosa gebraten | Kalbsrahmbraten**

Champignonrahmsoße | Rahmsoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 7

### **Filets Rind | Schwein rosa gebraten |**

#### **glacierter Kalbsrahmbraten**

Sauce Bearnaise | Madeirasauce | Champignonrahmsoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 8

## Kombination von Braten und Geflügel

### **Ofenfrischer Schweinebraten | zarte Putenbrust**

Champignonrahmsoße | Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 9

### **Glacierter Kalbsrahmbraten | zarte Putenbrust**

Rahmsoße | Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 10

## Kombination von Braten, Geflügel und Filet

### **Schweinefilets rosa gebraten | glacierter Kalbsrahmbraten | Putenbrust | drei-**

erlei Soßen | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 11

# Hauptgerichte

## Zarte Filets

**Schweinefilet rosa gebraten** |

Champignonrahmsauce |

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 12

**Rinderfilet rosa gebraten** |

Sauce Bearnaise |

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 13

**Filets Rind | Schwein rosa gebraten** |

Sauce Bearnaise | Cognacrahmsauce,

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 14

## Kombination von Filets und Geflügel

**Schweinefilets rosa gebraten | zartes Putenbrüstle** |

Champignonrahmsauce | kräftige Bratensoße

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 15

**Filets vom Rind | Schwein rosa gebraten | zartes Putenbrüstle** |

dreierlei Soßen,

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 16

## Geschnetzeltes aus der Terrine

**Geschnetzelte Filetspitzen Rind | Schwein**

Calvadosrahmsauce | Apfelsauté

Gemüsevariation | Berner Rösti | hausgemachte Spätzle | Pommes Frites

H 17

**Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes** |

Rahmsauce,

Gemüsevariation | Röstitaler | Pommes Frites | hausgemachte Spätzle

H 18

# Hauptgerichte

## Die Kombi der Besonderlinge

### **Medaillons von Rinderfilets | Hirschrücken rosa gebraten**

Sauce Bearnaise | Wacholderrahmsoße |  
Gemüsevariation | Salzkartoffeln | hausgemachte Semmelknödel | Spätzle  
(frische Rahmpfifferlinge je nach Saison), H 19

### **Steak und Filets**

Rückensteak vom Weiderind unter der Kräuterkruste |  
Schweinefilets rosa gebraten | MadeirasöÙe | Gemüsevariation |  
Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle | Kroketten H 26

## Edles vom Wild

**Rehbraten aus der Keule** | WacholderrahmsoÙe | Apfelrotkraut |  
Preiselbeerbirne | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 20

**Rehrücken rosa gebraten** | WacholderrahmsoÙe,  
Preiselbeerbirne | Apfelrotkraut | Rosenkohl | hausgemachte Spätzle |  
Semmelknödel | Mandelbällchen H 21 | Preis auf Anfrage

**Hirschrücken rosa gebraten** | Sauerkirsch- oder WacholderrahmsoÙe,  
Preiselbeerbirne | Schinkenrosenkohl | Semmelknödel | hausgemachte Spätzle  
H 22 | Preis auf Anfrage

## Feines vom Lamm

**Lammrücken unter Kräuterkruste** | Provencialischer SoÙe,  
Speckbohnen | gefüllte Kartoffeltaschen | Röstitaler |  
hausgemachte Spätzle H 24 | Preis auf Anfrage

## Kombination von Lamm und Filets

### **Lammrücken unter Kräuterkruste | Schweinefilet rosa gebraten**

Provencialischer SoÙe | ChampignonrahmsoÙe,  
Gemüsevariation | Röstitaler | Kartoffeltaschen mit FrischkäÙe |  
hausgemachte Spätzle H 25 | Preis auf Anfrage

# 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 | Vanilleeis | Sahne
- Frische Erdbeeren | Vanilleeis | Sahne
- Heiße Sauerkirschen | Vanilleeis | Sahne
- Frischer Obstsalat | Vanilleeis | Sahne
- Walnußeis | eingelegte Früchte | Sahne
- Crêpes gefüllt | Waldbeeren | Vanilleeis | Sahne
- Heiße Apfelringe | gebacken im Bierteig | Vanilleeis | Sahne

## als Halbgefrorenes - "Parfait"

- Gran Manier Halbgefrorenes | eingelegten Orangen
- Schwarzwälder Halbgefrorenes | Waldfrüchten

## Weitere Varianten

an Parfaits oder Desserts nach Geschmack und Absprache

Preis nach Absprache