

# Vorspeisen und Suppe

## **Gratinierter Ziegenkäse im Zucchini-mantel**

auf buntem Salatbouquet  
an Preiselbeer-Balsamico-Dressing (B, L)

13,50 €

## **Marktfrischer Feldsalat**

mit lauwarmen Kartoffel-Speckdressing

mit Brotcroûtons (L, H, A, F)

9,90 €

## **Rinder Consommé**

mit Markklößchen und Wurzelgemüse Julienne (A, B, F, G)

8,50 €

## **Steinpilzcremesuppe**

mit frischen Kräutern (B, F)

8,90 €

# Salate

## **Salat „Wellness“**

gebratene Hähnchenbrust in Sesamkruste  
an buntem Blattsalat mit Früchtegarnitur  
und gerösteten Cashewkernen (H, J, O, L)

16,90 €

## **Salat „Eismeer“**

gebratenes Lachsfilet und Garnele  
sowie Räucherlachs an buntem Blattsalat (C, L, I)

19,90 €

## **„Hubertus Salat“**

rosa gebratenes Hirschrückensteak  
auf knackigen Blattsalaten an Granatapfeldressing (F, L)

21,90 €

## **„Steak Salat“**

kleines rosa gebratenes Rumpsteak  
mit pikanter Paprika-Salsa an bunten Blattsalaten

21,90 €

## **Landsalat**

kleiner Salatteller mit buntem Blattsalat (L)

6,50 €

Die Salate servieren wir wahlweise mit einer

**Preiselbeer-Balsamico-Vinaigrette** (L)  
oder einem **Joghurt-Dressing** (B, L)

# Vegan / Vegetarisch / Basisch

## **Eisenberger Pilzpfanne**

Steinpilze, Kräutersaitlinge und Austernpilze

in feiner Kräutersauce an gebratenen Spinatknödeln (A, B, F, G, H)

16,90 €

## **Rote Bete Ravioli**

in feiner Kräutersauce mit karamellisierten Walnüssen (A, B, F, H)

15,90 €

## **Linsen Risotto mit Risollée Kartoffeln**

auf Süßkartoffel-Mousseline

15,90 €

*basenfasten Gericht - die wacker-methode*

# Aus Fluss und Meer

## **Gedämpftes Lachsfilet auf Wurzelgemüse**

mit Noilly Prat Sauce und Basmatireis (B, F, I)

25,90 €

## **Gebratenes Zanderfilet**

auf Lauchgemüse und Mandelreis

27,50 €

# Pfälzer Gerichte

## **Das Sattmachersteak**

würzig eingelegtes Schweinerückensteak vom Grill  
mit Zwiebeln, Champignons, knusprige Speckscheibe  
an deftigen Bratkartoffeln (F, H, L)

19,90 €

## **Pfälzer Leibgericht**

mit Saumagen, Bratwurst, und Leberknödel  
an Specksoße dazu Weinsauerkraut  
und deftige Bratkartoffeln (A, B, G, H, L)

17,90 €

## **Waldhotel Burger**

saftiges Rindfleisch-Patty mit Tomatenscheibe, Essiggurke  
Salatblatt und knuspriger Speckscheibe belegt  
an hausgemachter Burger Sauce und Pommes frites (A, B, G, H, L)

16,90 €

## **Argentinisches Rumpsteak**

mit Schmorzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter  
an deftigen Bratkartoffeln

31,50 €

mit Beilagen Salat + 4,50 €

# Hauptgerichte

## **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Zitrone und Preiselbeeren dazu Pommes Frites (A, B, G)

24,90 €

mit Beilagen Salat + 4,50 €

## **Paniertes Schweineschnitzel**

wahlweise mit Rahmsauce, Champignonsauce oder

Paprikasauce und Pommes frites (A, B, G)

19,90 €

mit Beilagen Salat + 4,50 €

## **Knusprig gebratene Maispoularde**

an Riesling-Schaum mit Romanesco und Basmati-Reis (F, H, L)

21,90 €

## **„Wilderer Pfanne“**

herzhaftes Wildgulasch in Dornfeldersauce

mit Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel (A, B, F, L)

19,90 €

## **Rosa Gebratene Schweinelende**

an grüner Pfeffersauce

dazu Vichy Karotten und hausgemachten Spätzle (A, B, F, G, H, L)

24,90 €

# Desserts

## **Gefüllter Crêpe**

mit Bourbon-Vanilleeis an Schokoladensauce  
mit Früchtegarnitur (A, B, G)

8,90 €

## **Zimt Parfait**

mit warmen Sauerkirschen (B, G)

8,90 €

## **Eis & Heiß**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (B, G)

8,50 €

## **1 Kugel Eis**

Erdbeere / Schokolade / Bourbon Vanille / Walnuss (B, D, G)

1,70 €

mit Sahne (B) + 0,70 €

## **Espresso affogato**

1 Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten, doppelten  
Espresso übergossen (B, G)

5,90 €