

HERZLICH WILLKOMMEN



RESTAURANT

# WALDGASTSTÄTTE

IM SCHÜTZENHAUS KARLSBAD E.V.

Warme Küche:

Di. & Fr.	von 16:00 bis 22:00 Uhr
Sa.	von 12:00 bis 21:00 Uhr
So.	von 12:00 bis 20:00 Uhr
Feiertage	von 12:00 bis 20:00 Uhr

# APERITIFS

Campari 1		
mit Soda	4 cl	4,80 €
mit Orangensaft	4 cl	5,20 €
Glas Prosecco	0,1 l	3,40 €
mit Aperol 1,10	0,1 l	4,90 €
mit Crodino	0,1 l	4,90 €
mit Cassis	0,1 l	4,90 €
Prosecco Aperol 1,10 Spritz		5,40 €
Hugo		
Prosecco, Holundersirup und Minzblatt		5,40 €
Martini bianco 5 dry 5 oder rosso 5	5 cl	4,50 €
Lillet Wild Berry		5,80 €
Prosecco	0,75l Fl.	15,00 €
Riesling Sekt, Neuweierer Schloß Rodeck	0,75l Fl.	25,00 €
Glas Riesling Sekt	0,1 l	5,00 €



# WOCHENEMPFEHLUNG

<b>Jägerbraten</b> vom Schwein, dazu Spätzle und Beilagensalat	14,50 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit frischen Rahmchampignons, dazu Spätzle und Beilagensalat	15,90 €
<b>Frische Ochsenbäckle</b> mit Semmelknödel und Beilagensalat	18,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken, dazu Kroketten und Beilagensalat	18,90 €
<b>Kalbsrahmbraten</b> mit Champignons, dazu Spätzle und Beilagensalat	19,00 €
<b>Mini-Tagesdessert inkl. Espresso</b>	4,50 €



## VORSPEISEN & SUPPEN

Gebratene Garnelen in Kräuter-Knoblauchbutter	
8 Stück (ohne Schale) mit Weißbrot	10,50 €
12 Stück (ohne Schale) mit Weißbrot	14,90 €
Brühe von der Ochsenbrust mit	
• Flädle	4,20 €
• Markklößchen	4,70 €
• Maultäschle	4,70 €
• Leberknödelsuppe	5,20 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat	14,50 €
Champignonköpfe in Gemüse-Sahne-Soße mit Spinatknödeln und Saisonsalate	15,00 €
Knödel-Trio mit frischen Rahmchampignons, Gemüse	15,90 €

## AUS DEM FISCHNETZ

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten Rosmarinkartoffeln und Blattsalate	21,00 €
Fischplatte Lachsfilet und gebratener Garnelenspieß Hummer-Cognacsauce, Nudeln 8 und Gemüse	23,00 €

# HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) Pommes frites, Saisonsalate	16,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen in Spätburgundersauce feine Nudeln und Blattsalate	17,50 €
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites, Salatteller der Saison	18,50 €
Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites, bunter Salatteller	17,50 €
„Holzfällersteak“ mit Rösti und Saisonsalate Schweinerückensteak mit Schmelzzwiebeln, Kräuterbutter	17,50 €
Schweinerückensteak mit Pfeffer-Cognacsauce Pommes frites, Saisonsalate	17,50 €
Filetspieß „Madagaskar“ mit Kroketten, bunter Salatteller	19,50 €
Filetspieß „Zigeuner Art“ mit Pommes frites, bunter Salatteller	19,50 €
Schweinelendchen mit frischen Rahmchampignons, Spätzle, bunter Salatteller	21,50 €
Schweinefiletmedaillons auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller der Saison	22,50 €
Rumpsteak mit Schmelzzwiebeln <b>oder</b> Pfeffersauce Pommes-frites, Saisonsalate	26,90 €
Kroatische Platte Ćevapčići, Schweinesteak, Putenspieß, Grillwurst, Ajvar, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites, Blattsalate	Für 1 Pers. 19,50 € Für 2 Pers. 38,50 €

## TOP HIT

Rosa gebratenes argentinisches Rinderhüftsteak mit Pfeffer-Cognacsauce, Spicy Wedges und buntem Salatteller	23,90 €
---	---------

# SALATVARIATIONEN

## Salatteller der Saison

- klein
- mittel

4,50 €

6,90 €

## „Salatplatte nach Art des Hauses“

9,90 €

Saisonsalate, Ei, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni 2

## „Italienischer Salat“

9,90 €

Saisonsalate, Ei, Käse, Schinken 2,4,7, Oliven, Zwiebeln

## Bunte Salatplatte mit Früchten

10,50 €

gebackener Camembert, Preiselbeeren 1 und Weißbrot

## Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen,

12,00 €

frischen Früchten und Weißbrot

## Salatplatte mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen

14,50 €

Knoblauchdip 2 und Baguette

## Bunte Salatplatte mit Früchten

15,00 €

Garnelenspieß, gebratenen Lachsscheiben, Dip 2 und Baguette

# BROTZEIT / VESPER

## Wurstsalat 2,4,7

- mit Zwiebeln und Brot
- mit Zwiebeln und Pommes-frites

8,80 €

10,80 €

## Schweizer Wurstsalat 2,4,7

- mit Zwiebeln und Brot
- mit Zwiebeln und Pommes-frites

9,20 €

11,20 €

## Gebratener Fleischkäse 2,4,7

- mit Schmelzzwiebel · Brot · Sauce
- mit Kartoffelsalat
- mit Pommes-frites

8,20 €

9,20 €

10,00 €

## Schnitzel „Wiener Art“

- mit Soße und Brot
- mit Kartoffelsalat

8,80 €

10,50 €

# DESSERT

Affogato Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen	3,70 €
Mini-Tages-Dessert mit Espresso	4,90 €
Gemischtes Eis · ohne Sahne · mit Sahne	4,60 € 5,50 €
Kalter Engel Vanilleeis mit Orangensaft	4,90 €
Warme Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Eierlikörbecher Eierlikör, Milcheis, Schokostreusel und Sahne	6,90 €
Tutti Frutti Eis, gemischte Früchte und Sahne	6,90 €
Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Schokoladeneis, Schattenmorellen Kirschwasser und Sahne	7,20 €
Sorbet mit Sekt	6,00 €
Warme Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Dessertteller „Schützenhaus“	7,80 €



# JEDEN DIENSTAG FEIERABENDESSEN

WÄHLEN SIE AUS  
WECHSELNDEN GERICHTEN IHR FEIERABENDESSEN!

je 8,90 €

# JEDEN FREITAG KROATISCHER SPIESS

PUTE MIT KÄSE GEFÜLLT IM SPECKMANTEL,  
AJVAR, POMMES FRITES, BLATTSALATE

13,90 €

(Angebote gelten nicht an Feiertagen)

## Zusatzstoffgruppe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärkern
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel



# BIERSPEZIALITÄTEN DER PARK- & BELLHEIMER BRAUEREI

Lord Pils vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,10 €
Export vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,10 €
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,10 €
Russ'n 14 <b>oder</b> Colaweizen 1,3,9	0,5 l	4,10 €
Radler 14 süß <b>oder</b> sauer, Colabier	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,10 €
Dunkles Weizen	0,5 l Fl.	4,10 €
Kristallweizen	0,5 l Fl.	4,10 €
Lord FRESH - das alkoholfreie Pils	0,33 l Fl.	3,00 €
Valentins Premium Hefeweißbier, alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,10 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenzeller Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
Gourmet Classic, medium oder still	0,75 l	4,50 €
Cola 1,3,9, Fanta 1,3, Zitronenlimonade 14 oder Spezi	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,10 €
Cola-light 1,3,9,13	0,33 l Fl.	2,90 €
Schweppes „Bitter Lemon“	0,2 l Fl.	2,70 €

## SÄFTE

Apfelsaft	0,25 l	2,90 €
Orangensaft	0,25 l	2,90 €
Schwarzer-Johannisbeer-Nektar	0,25 l	2,90 €
Grapefruitsaft	0,25 l	2,90 €
Saftschorle	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,00 €



# QUALITÄTS-WEISSWEINE

Erzeugerabfüllung	0,25l	
Weißwein Cuvée Weingut Rudolf Bosch/Kraichgau Baden		4,60 €
Müller-Thurgau Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle, Durbach/Baden		4,70 €
Sinzheimer Schloss Rodeck Riesling, trocken <b>oder</b> halbtrocken WG Baden-Baden/Neuweier		4,70 €
Durbacher Klingelberg Riesling trocken <b>oder</b> halbtrocken WG Durbach/Baden		5,00 €
Grauer Burgunder, trocken Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle, Durbach/Baden		5,20 €
Weisserburgunder, trocken Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle, Durbach/Baden		5,20 €
Riesling, trocken Weingut Rudolf Bosch/Kraichgau Baden	0,75l Fl.	5,20 € 15,30 €

# QUALITÄTSWEISSHERBSTE / ROSÉ

Erzeugerabfüllung	0,25l	
Rosé, trocken Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle, Durbach/Baden		5,20 €
Rosé, halbtrocken Weingut Rudolf Bosch/Kraichgau Baden		5,20 €
Durbacher Spätburgunder Weißherbst trocken <b>oder</b> halbtrocken WG Durbach/Baden		5,20 €
Weinschorle (Müller-Thurgau)	0,25l 0,5l	3,20 € 5,80 €
Riesling- <b>oder</b> Weißherbst- <b>oder</b> Burgunderschorle	0,25l 0,5l	3,40 € 6,00 €

# QUALITÄTSROTWEINE

## Erzeugerabfüllung

0,25l

Ochsenbacher Stromberg  
Trollinger mit Lemberger  
Württembergische Winzergenossenschaft Möglingen

4,30 €

Kürnbacher Stiftsberg  
Schwarzriesling, halbtrocken  
Winzerelei Wiesloch eG/Baden

4,70 €

Spätburgunder, halbtrocken  
Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle  
WG Durbach/ Baden

5,40 €

Durbacher Spätburgunder  
Spätburgunder halbtrocken **oder** trocken  
WG Durbach/Baden

5,40 €

Rotwein Cuvée  
Weingut Rudolf Bosch/Kraichgau Baden

5,20 €

Regent, Rotwein, feinherb  
WG Baden-Baden/Neuweier

0,25l  
0,75l

5,20 €  
16,00 €

Rotweinschorle vom Schwarzriesling

0,25l  
0,5l

3,20 €  
5,80 €

Rotweinschorle vom Spätburgunder

0,25l  
0,5l

3,40 €  
6,00 €



# SPIRITUOSEN

Malteser Aquavit	40%	2cl	3,20 €
Ouzo	38%	2cl	3,00 €
Villa Mazzolini			
- Grappa Chianti	40%	2cl	3,00 €
- Stravecchia Riserva im Holzfass gereift	40%	2cl	3,40 €
Himbeergeist	40%	2cl	3,00 €
Hauser Tradition Haselnuss-Schnaps	35%	2cl	3,00 €

## Schnäpse aus Sasbachwalden „Alde Gott“

Obstler	38%	2cl	2,50 €
Topinambur	40%	2cl	2,50 €
Kirschwasser	40%	2cl	3,20 €
Mirabellenwasser	40%	2cl	3,20 €
Williams-Christ Birne	40%	2cl	3,20 €

## Magenbitter

Jägermeister	35%	2cl	3,00 €
Ramazotti	30%	2cl	3,00 €
Fernet Branca	42%	2cl	3,00 €

Unsere Hausspezialität "**Hirschkuss**" von bayrischen Alpenkräutern

	38%	2cl	2,80 €
--	-----	-----	--------

## Weinbrände

Asbach Uralt	38%	2cl	3,00 €
Asbach mit Cola		2cl	4,00 €
Rémy Martin	40%	2cl	4,50 €

## Liköre

Baileys	17%	2cl	2,80 €
---------	-----	-----	--------

## Whisky

Jack Daniel's Cola		4cl	6,00 €
--------------------	--	-----	--------

# WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,60 €
Große Tasse Kaffee	3,90 €
Tasse Kaffee Hag	2,60 €
Glas Tee Schwarz-, Pfefferminz-, Kamille-, Fürchtete	2,20 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Milchkaffee groß	3,90 €
Latte Macchiato	3,40 €



# HINWEISE FÜR ALLERGIKER

BENÖTIGEN SIE INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE  
IN UNSEREN SPEISEN, FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL!

## Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1. Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
13. Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
14. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter)

Liebe Gäste,

wir weisen Sie hiermit offiziell darauf hin, dass in **jedem** unserer Essen und Getränke **alle** diese Allergene enthalten sein können. Wir übernehmen keinerlei Garantie, dass irgendeines dieser Allergene **nicht** in einem unserer Produkte vorkommt.