



Lieber Gast,  
Vielen Dank, dass Sie sich heute für uns entschieden haben  
und uns damit auch in diesen für alle  
schwierigen Zeiten die Möglichkeit geben, unseren Traum  
vom eigenen Restaurant zu leben!  
Ob Sie nun als langjähriger Stammgast hier sind  
oder als Waldhaus-Frischling zu uns stoßen –  
wir freuen uns gleichermaßen, Sie in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen!!  
**Schön, dass Sie da sind!**

Unser oberstes Anliegen ist es, dass Sie sich bei uns zu jeder Zeit exzellent umsorgt  
und von Herzen willkommen fühlen!  
Um Ihr leibliches Wohl sorgt sich nicht zuletzt unsere Küche.  
Alex und sein Team kochen. Frisch. Ehrlich. Modern. Nachhaltig.  
Und vor allem: hausgemacht.  
Bitte weisen Sie unseren Service-Mitarbeitern mit Ihrer Bestellung darauf hin, falls  
Allergien oder  
Unverträglichkeiten bestehen! Auch Änderungswünsche nehmen wir gern entgegen.  
Sollte trotzdem einmal nicht alles zu Ihrer vollsten Zufriedenheit sein, kommen Sie bitte  
auf uns zu – konstruktive Kritik ist für uns immer eine Chance uns zu verbessern!  
Zu guter Letzt bleibt uns nur noch, Ihnen eine schöne Zeit zu wünschen.

**Guten Appetit!**  
**Herzlichst,**

**das Team vom Weezer Waldhaus  
und Familie Neikes**



## Aperitifs

### Bierperol

Aperol, Bitburger Pils  
Orange  
5,90 €

### Lilet Orange

Lilet, Cointreau, Angostura  
6,90 €

### Pflaumen-Secco

5,50 €  
*mit Zitronensorbet*  
7,00 €

### Brombeer-Limetten- Secco

*alkoholfrei*  
4,20 €

**Sandemann Sherry** (Medium Dry – Fino)

4cl 3,60 €

**Martini** (Bianco – Extra Dry)

4cl 3,60 €

**Helmut – Wermut**

4cl 4,90 €

**Monkey 47 – Gin**

4cl 5,50 €

mit Thomas Henry – *Tonic Water*

8,40 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.



## Vorspeisen, Suppen und Fisch

### Klare Rindfleischbrühe

Wurzelgemüse, Eierstich und Markkloß  
7,20 €

### Maronensuppe

Crème Fraîche und Croûtons  
6,20 €

### cremige Fasanensuppe

Speckklößchen  
7,50 €

### Ziegenkäse-Variation

*karamellisiert, gebacken, Parfait*  
Zwiebel-Beeren-Marmelade  
Blattsalat  
13,90 €

### Garnelenpfännchen

Knoblauch und Kräuter  
dazu Hausbrot  
14,80 €

### Rotes Linsen Dal

mit *Black Tiger* Garnelen  
Naan-Brot  
25,90 €

### Gebratene Doradenfilets

Süßkartoffelstampf und Wintergemüse  
25,80 €

### Gebratene Schollenfilets

Butterkartoffeln und Salat  
23,20 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

## Hauptspeisen

*vegetarisch, vegan und Salat*

### Grünkohl - Pasta

Tagliatelle mit Grünkohl, Champignons,  
Parmesan und Walnüssen  
19,50 €

### *gebratenes Wintergemüse*

Kichererbsen und Miso  
Basmatireis  
17,90 €

### Rotes Linsen Dal (Vegan)

mit Basmatireis  
16,90 €

### Salat - „Waldhaus im Winter“

Bunter Blattsalat mit Senfdressing, Rotkohl, Birne  
Ziegenkäse und Croûtons  
dazu unser Hausbrot  
15,90 €

*Wahlweise auch mit:*

Champignons

18,80 €

Süßkartoffelpommes

mit Aioli  
19,90 €

*Fair Mast*  
Hähnchenbrust

22,50 €

*Black Tiger*

Garnelen

25,90 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

## Hauptspeisen



### *Fleisch*

#### „Waldhaus Schweinerei“

*Filet, Rücken und Braten vom Susländer*  
Champignonrahm, Sherry-Soße  
Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln  
26,50 €

**Filetspitzen** *vom Susländer Schweinefilet*  
Estragon-Rahm-Soße mit Champignons  
Bandnudeln und Salat  
24,60 €

#### Winter-Hähnchen

*Fair Mast* Brust  
auf gebratenem Miso-Gemüse  
Kichererbsen, Basmatireis  
24,50 €

#### Hüftsteak 250g

28,50 €

#### Rumpsteak 250g

34,90 €

#### Steaks *von der Deutschen Färse*

mit Kräuterbutter  
Wintergemüse und Pommes Frites

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

## Hauptspeisen *der Saison*



**Geschnetzeltes vom *Wild***  
Wildrahmsoße, Quitte  
Quarkspätzle und Feldsalat  
27,90 €

**Sauerbraten „vom Wildschwein“**  
Rosinensoße  
Rotkohl, Speckknödel  
24,90 €

**„Hasenpfeffer“**  
*aus Schulter und Keule*  
Rotkohl und Salzkartoffeln  
25,40 €

**Wildgulasch** *von Rot und Schwarzwild*  
mit Pilzen und Preiselbeeren  
Quarkspätzle und Apfelkompott  
25,90 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

## Hauptspeisen „Rustikal“

### Panierte Schnitzel *vom Susländer Landschwein*

„Jäger Art“  
mit Champignon-Rahmsoße  
18,50 €

„Wiener Art“  
mit Zitrone  
15,90 €

„Pikant“  
mit Paprikasoße  
18,50 €

Zu den Schnitzeln servieren wir Pommes Frites und einen Salat

**Waldhaus Burger**  
Brioche-Bun, Beef von der Färse  
Cheddar, Haussoße  
Karamellisierte Zwiebeln, Bacon und Salat  
dazu Pommes Frites  
21,90 €

**Currywurst** *vom Susländer*  
unsere Currysoße  
Pommes Frites und Salat  
15,60 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

## Getränke



### Biere

Bitburger Pils	0,30 l / 3,20 €	0,20 l / 2,20 €
Diebels Alt	0,30 l / 3,20 €	0,20 l / 2,20 €
Erdinger Weißbier	0,50 l / 4,90 €	0,30 l / 3,40 €

### Alkoholfreie Biere

Bitburger 0,0%	0,30 l / 3,20 €	0,20 l / 2,20 €
Erdinger Weißbier <i>Alkoholfrei</i>	0,50 l / 4,90 €	0,33 l / 3,40 €
Malzbier		0,33 l / 3,20 €

### Alkoholfreie Getränke

Rheinfels Mineralwasser klassik/naturell	0,25 l / 2,40 €	0,75 l / 6,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,30 l / 3,00 €	0,20 l / 2,10 €
Coca Cola light / Zero	0,33 l / 3,20 €	
Fuze Tea Zitrone/Pfirsich	0,33 l / 3,40 €	
<i>Thomas Henry</i> : Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l / 2,90 €	

### Van Nahmen Säfte

Apfel <i>Naturtrüb</i> , Orange, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Maracuja	0,25 l / 2,90 €
---	-----------------

### ...als Schorle

	0,25 l / 2,60 €	0,50 l / 4,80 €
--	-----------------	-----------------

### Offene Weine

Morio-Muskat Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	lieblich	0,25 l / 6,50 €
Riesling	Kallfels, Mosel	feinherb	0,25 l / 7,50 €
Grauburgunder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 6,90 €
Merlot Rosé Q.b.A	Russbach, Rheinhessen	trocken	0,25 l / 7,50 €
Dornfelder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 6,90 €
Vegas 3 (Cabernet, Merlot, Tempranillo)	Castilla y León, Spanien	trocken	0,25 l / 7,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.