

Speisekarte

WALDHORN | HAUPTSTR. 84 | 73117 WANGEN | 07161 5073557

Herzlich willkommen im Waldhorn!

Unsere Devise lautet: „Komm, iss’ und genieße.“

Seit nunmehr 10 Jahren führen wir das Waldhorn als Familienbetrieb.
Wir hatten ursprünglich angekündigt, unser Gasthaus auf Ende Oktober 2025 zu schließen und uns in den wohlverdienten gastronomischen Ruhestand zu verabschieden.
Doch wir haben unsere Entscheidung geändert: **W i r m a c h e n w e i t e r.**

Die letzten Monate haben uns gezeigt, wie viel das Waldhorn bedeutet – uns selbst, unseren Gästen und unserer ganzen Umgebung.
Viele persönliche Gespräche, Zuspruch und Geschichten haben uns bewegt.
Wir sind zu der Erkenntnis gekommen, dass wir noch nicht aufhören möchten.
Ein Satz, den wir oft gehört haben, beschreibt es am besten: „Das Waldhorn wird gebraucht.“

Das erwartet dich bei uns:

Frische, regionale Küche mit schwäbischem Ursprung – liebevoll zubereitet, mit Blick fürs Detail.

Ob Klassiker, Vegetarisches, Veganes oder glutenfreie Gerichte: bei uns findet jeder etwas Passendes.

Allergiker sind herzlich willkommen.

Dazu gibt’s ein kühles Bier von Königsbräu Oggenhausen und mehr und sorgfältig ausgewählte Weine, natürlich auch aus Baden-Württemberg.

Kinder und auch Hunde sind willkommen.

EC-Zahlung ab 100 € möglich.

Wir bedanken uns von Herzen für eure Treue, euer Verständnis und die vielen positiven Rückmeldungen.

Sie sind der Grund dafür, dass wir mit neuer Motivation und Freude weitermachen.

Es ist schön, dass du da bist!

Eure Gastgeberfamilie

Bärbel und Ernst Lumesberger

mit unseren Töchtern **Marina Bechstein** und **Elisabeth Lumesberger**

Gut zu wissen!

Unsere Speisen bereiten wir hauptsächlich mit regionalen Produkten zu.

Der Kontakt zu den Erzeugern ist uns sehr wichtig.

Außerdem möchten wir lange Transportwege vermeiden und unserer Umwelt etwas Gutes tun.

Das Verpackungsmaterial für unsere To-Go-Gerichte ist biologisch abbaubar oder recyclebar.

Für alle äbbes dabei

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

VEGAN | GLUTENFREI | LAKTOSEFREI | 5,90 €

GEMISCHTER SALAT

VEGAN MÖGLICH | LAKTOSEFREI | GLUTENFREI

KLEIN 6,50 €

EVENTUELL 11

GROSS 10,50 €

EVENTUELL 11

GROSSER BLATTSALAT

VEGAN MÖGLICH | GLUTENFREI | 8,50 €

EVENTUELL 11

FRITTIERTE KARTOFFELSPALTEN MIT HAUSGEMACHTEM KRÄUTERDIP

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI | 6,50 €

2, 6, 9, 11

RAHMKÄSESPÄTZLE MIT PFANNENGEMÜSE

GLUTENFREI MÖGLICH + 2,50 € |

LAKTOSEFREI | 17,90 €

TOMATENCREMESUPPE

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI |

VEGAN MÖGLICH + 0,50€ | 7,90 €

11

KNOBLAUCHCREMESUPPE

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI |

VEGAN MÖGLICH + 0,50€ | 7,90 €

11

FLÄDLESTREIFEN IN FLEISCHBRÜHE

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI | 8,50 €

9, 11

GNOCCHI MIT LACHS IN WEISSWEINSAHNESOSSE UND BLATTSPINAT

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI | 19,90 €

11, 17, 22

KARTOFFELKLÖSSE MIT LINSEN-, KICHERERBSEN- UND TOMATENSÖSSLE UND PFANNENGEMÜSE

GLUTENFREI | VEGAN | 17,90 €

2, 6

“PANIERTER FETA IN MAISKRUSTE” MIT SALAT DES HAUSES UND PREISELBEEREN

GLUTENFREI | 18,90 €

9, 11

Unsere Klassiker

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

9,10 - WEIZEN
GLUTENFREI MÖGLICH +2,50 € | 15,90€

PANIERTES PUTENSCHNITZEL

9,10 - WEIZEN
GLUTENFREI MÖGLICH +2,50 € | 17,90€

RUSTIKALES CORDON BLEU MIT BERGKÄSE UND RAUCHFLEISCH

2,6,8,9,10 - WEIZEN,11
GLUTENFREI MÖGLICH+2,50 € |
LAKTOSEFREI | 23,50 €

ZWIEBELROSTBRATEN MIT ZWIEBELN UND BRATENSOSSE

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI | 28,90 €
22

REHBRATEN MIT ROTKOHL

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI | 22,90 €
22

1 BEILAGE ZUR WAHL BEI UNSEREN FLEISCHGERICHTEN

HAUSGEMACHTE DINKEL-EIERSPÄTZLE
AUFPREIS + 0,50 €
9,10

BRATKARTOFFELN
VEGAN | LAKTOSEFREI | GLUTENFREI

POMMES
VEGAN | GLUTENFREI

RÖSTI-KROKETTEN
VEGAN | GLUTENFREI

KARTOFFELKLÖSSE
VEGAN | GLUTENFREI
2,6

GLUTENFREIE EIERSPÄTZLE
AUFPREIS + 2,70 €
9,13

BRATENSOSSE
GLUTENFREI | + 2,70 €

RAHMSOSSE
LAKTOSEFREI | GLUTENFREI | + 3,70 €

CHAMPIGNONRAHMSOSSE
LAKTOSEFREI | GLUTENFREI | + 4,20 €

SAISONALES PFANNENGEMÜSE
VEGAN | LAKTOSEFREI | GLUTENFREI | + 6,90 €

BEILAGE EXTRA
4,20 €

KETCHUP
0,50 €
6

MAYONNAISE
0,50 €
6, 9

PREISELBEEREN
1,50 €
6

Dessert

TAGESEMPFEHLUNG

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergiekennzeichnung im Gastronomiebereich

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 koffeinhaltig
- 4 mit Beta-Carotin gefärbt
- 5 chininhaltig
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 mit Phosphat
- 9 enthält Ei
- 10 enthält Gluten
- 11 enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)
- 12 enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 14 Weichtiere
- 15 Schalenfrüchte, d.h. Mandeln Haselnüsse,
Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse
- 16 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 17 Fisch und Fischerzeugnisse
- 18 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 19 Soja und Sojaerzeugnisse
- 20 Senf und Senferzeugnisse
- 21 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 22 Schwefeldioxid und Sulfid