

## Aperitifs



<b><i>Campari Orange 0,4 l</i></b> <small>B,C</small> <i>(Campari, Orangen Saft, frische Orange, Eiswürfel)</i>	<b>7,50 €</b>
<b><i>Lillet Wild Berry 0,4 l</i></b> <small>B,C,G</small> <i>(Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeeren, Eiswürfel)</i>	<b>7,90 €</b>
<b><i>Hugo 0,4 l</i></b> <small>C,E,G</small> <i>(Prosecco, Holunderblüten Sirup, Sodawasser, Minze, Limette Sirup, Eiswürfel)</i>	<b>7,90 €</b>
<b><i>Aperol Spritz 0,4 l</i></b> <small>B,C,G</small> <i>(Aperol, Sodawasser, Prosecco, frische Orange, Eiswürfel)</i>	<b>7,90 €</b>
<b><i>Martini Bianco 0,1 l</i></b> <small>G</small>	<b>5,00 €</b>
<b><i>Martini Rosso 0,1 l</i></b> <small>G</small>	<b>5,00 €</b>
<b><i>Sekt Orange 0,1 l</i></b> <small>G</small>	<b>5,50 €</b>



## Suppen

---

**Badisches Schnecken Suppe** 1,9,14 8,90 €  
mit Brot

**Rinder Boullion** 1,7,9 6,90 €  
Mit Nudeln

**Französische Zwiebel Suppe** 1,7,9 8,90 €  
mit Käse überbacken

## Vorspeisen

**Riesengarnelen a la Marina** 1,2,9 12,50 €  
mit warmen Tomaten Bruschetta, Basilikum und rote Zwiebelmarmelade

**Feuerteller** 7,9 9,90 €  
gegrillte Peperoni mit Knoblauch, Champignons, Schafskäse und Brot

**Überbackener Ziegenkäse „Waldklause“** 1,7 11,90 €  
mit rote Zwiebelmarmelade Toast-Brot und Olivenöl

**Dalmatinische Vorspeisenteller** 1,7 12,90 €  
Kroatischer Premium Schinken, kroatischer Premium Käse, Antipasti Gemüse, Oliven, Peperoni und Brot



## Nudeln aus Italien

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> 1,7,9	11,90 €
<i>mit Peperoni, Knoblauch, Cherry Tomaten und Olivenöl dazu Grana Padano</i>	
<b>Spaghetti „Bolognese“</b> 1,7,9	12,50 €
<i>mit Hackfleischsoße und Grana Padano</i>	

## Salat-Kompositionen aus der Küche

<b>Salat „Fitness“</b> 1,3,9	18,50 €
<i>Frischer Salat mit gegrillte Putenbrust, Champignons und Brot</i>	
<b>Salat „Nordsee“</b> 1,4,9,13	19,90 €
<i>Frischer Salat mit gegrillte Lachs, Linsen, Dill und Brot</i>	
<b>Salat mit Scampi</b> 1,2,9	19,50 €
<i>Frischer Salat mit Scampis, Champignons und Brot</i>	
<b>Gemischte Salat vom Buffet</b>	6,00 €
<i>Kleine Schüssel (bei Gerichten ohne Salat)</i>	

*Bei Gerichten mit Salat Selbstbedienung vom Buffet*

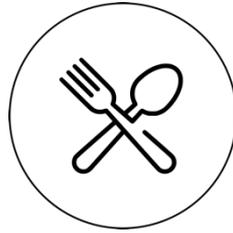


## Grillspezialitäten

<b>Cevapcici</b> 1,9 <i>Hackfleischröllchen mit gegrilltem Speck, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat</i>	19,50 €
<b>Pljeskavica</b> 1,7,9 <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat</i>	22,50 €
<b>Pola Pola</b> 1,9. <i>Schweinespieß, drei Cevpcici, gegrillter Speck, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat</i>	19,50 €
<b>Gegrillte Rinderleber</b> 1,9 <i>mit Weingedämpften Zwiebeln, Pommes Frites und Salat</i>	18,50 €
<b>Gegrillte Rinderleber</b> 1,9. <i>mit gegrilltem Speck, Djuvedj Reis und Salat</i>	18,50 €
<b>Grill-Teller</b> 1,7,9. <i>Verschiedene gegrillte Fleischsorten mit Pommes Frites, Djuvedj Reis und Salat</i>	23,50 €
<b>Split-Teller</b> 1,7,9 <i>Black Angus Rumpsteak, Putenmedallion, Schweinemedallion vom Grill mit Pommes Frites, grüne Bohnen auf Butter, Kräuterbutter und Salat</i>	25,90 €

## Für zwei Personen

<b>Grill-Platte „Waldklaus“</b> 1,7,9 <i>Verschiedene gegrillte Fleischsorten reichlich garniert mit Pommes Frites, Reis, Kroketten, Butter Gemüse, Ajvar und Salat</i>	54,00 €
--	---------

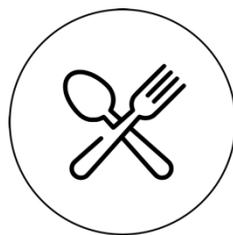


## Vom Schweinfleisch

<b>Schweinemedallions „Waldklause“</b> 1,5,7,9	24,90 €
<i>In feine Walnuss-Gorgonzola Soße mit Butter Gemüse, Kroketten und Salat</i>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> 1,3,7,9	21,50 €
<i>In Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat</i>	
<b>Cordon Bleu</b> 1,3,4,9	24,50 €
<i>In Butterschmalz gebraten mit Champignonsoße, Pommes Frites und Salat</i>	
<b>Rahmschnitzel</b> 1,3,7,9	21,50 €
<i>In Cremige Rahmsoße mit Spätzle und Salat</i>	
<b>Champignonschnitzel</b> 1,3,7,9	21,90 €
<i>In Cremige Champignonsoße mit Spätzle und Salat</i>	
<b>Muckalica</b> 1,7,9	24,50 €
<i>Gedünstetes Schweinefilet in Pikante Tomatensoße mit Paprika, Champignon, Zwiebeln, Zucchini dazu Butter Reis und Salat</i>	

## Vom Putenfleisch

<b>Putensteak vom Grill</b> 1,7,9	23,50 €
<i>In feiner Currysoße mit Basmati Reis und Salat</i>	
<b>Putensteak vom Grill</b> 1,7,9	24,50 €
<i>Mit Mediterranes Gemüse ( Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons ) und Kräuterbutter dazu Salat</i>	
<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> 1,3,7,9	22,90 €
<i>In Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat</i>	



## Unsere Spezialitäten

**Iberico-Schweine Karree „Waldklause“** 1,5,7,9 **33,00 €**

*Premium Schweinefleisch aus Spanien, in knuspriger und saftiger Panade „Haus Art“ mit Creme de la Chef, hausgemachte Kartoffelgratin, grünen Bohnen auf Butter gebraten und Salat*

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 1,3,7,9 **29,50 €**

*Knusprige und Zarte Kalbschnitzel in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat*

**Black Angus Rumpsteak** 1,7,9 cc. 250-270 gr. **32,50 €**

*Hochwertiges Premium Rumpsteak mit Mediterranes Gemüse, ( Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons ), Kräuterbutter und Salat*

**Black Angus Rumpsteak** 1,9 cc. 250-270 gr. **31,50 €**

*Hochwertiges Premium Rumpsteak mit grüne Pfeffersoße, Kroketten und Salat*

**Black Angus Rumpsteak** 1,9 cc. 250-270 gr. **31,50 €**

*Hochwertiges Premium Rumpsteak mit Weingedämpfte Zwiebeln, Pommes Frites und Salat*

## Fischgerichte

**Zanderfilet vom Grill** cc 270 g. 1,7,9,13 **28,50 €**

*Mit Limette-Minze Soße, Basmati Reis, rote Zwiebelmarmelade und Salat*

**Lachsfilet vom Grill** cc 300 g. 1,7,9,13 **29,50 €**

*Mit Thymiancreme, Basmati Reis und Salat*

**Calamaris „Dalmatinischer Art“** 1,9,14 **27,50 €**

*Baby Tintenfisch vom Grill mit Spinatkartoffeln, Knoblauch und Salat*



## Für Kleine Gäste

<b>Bambi</b> 1,3,7,9 <i>Paniertes Schweine Schnitzel mit Pommes Frites</i>	9,50 €
<b>Biene Maja</b> 1,3,7,9 <i>Spätzle in cremige Rahmsoße</i>	7,50 €
<b>Micky Mouse</b> 1,3,9 <i>Kleines Putensteak vom Grill mit Kroketten</i>	9,50 €

## Für den Kleinen Appetit

<b>Toast „Hawai</b> 1,7,9 <i>Toast Brot,, gekochter Schinken, Ananas mit Käse überbacken und mit Preiselbeeren garniert</i>	14,50 €
<b>Vegetarischer Teller</b> 1,3,7,9 <i>Mischgemüse mit Djuvedj Reis und Spiegelei</i>	16,50 €
<b>Schweinelendchen</b> 1,3,7,9 <i>Schweinefilet in Cremige Rahmsoße mit Spätzle</i>	15,90 €



## Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	4,00 €
<i>Djuvedj Reis</i> 1,9	4,00 €
<i>Butter Reis</i> 1,7,9	4,00 €
<i>Gemüse</i> 1,7,9	5,00 €
<i>Kroketten</i> 1,3,7,9	4,00 €
<i>Grünen Bohnen</i> 1,7,9	5,00 €
<i>Bratensoße</i> 1,9	2,50 €
<i>Rahmsoße</i> 1,7,9	3,00 €
<i>Champignonsoße</i> 1,7,9	3,50 €
<i>Pfeffersoße</i> 1,9	3,50 €

## Nachtisch

<i>Hausgemachte Palatschinken „Waldklause“</i> 1,3,5,7 <i>Mit Walnuss, Schokosoße und cremiges Vanille Eis</i>	10,50 €
<i>Haugemachte Palatschinken „Himbeere“</i> 1,3,7 <i>Mit heißen Himbeeren und cremiges Vanille Eis</i>	10,50 €
<i>Schoko Souffle</i> 1,3,7,8 <i>Schokoladentörtchen mit flüssiges Herz, Krokant und cremiges Vanille Eis</i>	10,50€
<i>Coupe Dänemark</i> 1,7,8 <i>Cremiges Vanille Eis mit heißen Schokosoße und Sahne</i>	8,90 €
<i>Eis mit heißen Himbeeren</i> 1,7 <i>Cremiges Vanille Eis mit heißer Himbeeren und Sahne</i>	8,90 €
<i>Eierlikör Becher</i> 1,7 <i>Cremiges Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne</i>	7,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> 1,7 <i>Schoko Eis, Erdbeere Eis, Vanille Eis mit Sahn</i>	4,50 €



## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>A, C</sub>	3,30 €/4,00 €
<i>Fanta 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>C, E</sub>	3,30 €/4,00 €
<i>Sprite 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>A, C</sub>	3,30 €/4,00 €
<i>Spezi 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>A, C</sub>	3,30 €/4,00 €
<i>Coca Cola Light 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>A, C, D</sub>	3,30 €/4,00 €
<i>Mineral Wasser classic 0,7 l</i>	4,80 €
<i>Mineral Wasser Exclusiv still / classic / medium 0,5 l</i>	4,50 €
<i>Mineral Wasser classic 0,25 l</i>	3,00 €
<i>Bitter Lemon 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>A, B, C</sub>	3,30 €/4,00 €
<i>Johannisbeerschorle 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>C, D</sub>	3,30 €/4,00 €
<i>Apfelschorle 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>B</sub>	3,30 €/4,00 €
<i>Orangensaftschorle 0,25 l / 0,4 l</i> <sub>A, B</sub>	3,30 €/4,00 €

## Warme Getränke

<i>Espresso</i> <sub>A</sub>	3,10 €
<i>Tasse Kaffee</i> <sub>A</sub>	3,40 €
<i>Koffeinfrei Kaffee</i>	3,60 €
<i>Milchkaffee</i> <sub>7, A</sub>	3,90 €
<i>Cappuccino</i> <sub>7, A</sub>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i> <sub>7, A</sub>	4,90 €
<i>Verschiedene Tee Sorten</i>	3,00 €

*Koffeinhaltig =A Chininhaltig =B Farbstoffe =C Konservierungsstoffe =D  
Geschmacksverstärker =E Süßungsmittel =F Schwefeldioxid und Sulphite =G*



## Bier vom Fass

---

<i>Franz Pils 0,3 l</i>	4,20 €
<i>Franz Pils 0,4 l</i>	4,40 €
<i>Franz Export 0,25 l</i>	4,00 €
<i>Franz Export 0,4 l</i>	4,40 €
<i>Hefeweizen Hell 0,3 l</i>	4,20 €
<i>Hefeweizen Hell 0,5 l</i>	4,90 €
<i>Radler 0,25 l</i>	4,00 €
<i>Radler 0,4 l</i>	4,40 €

## Bier aus dem Flasche

<i>Weizenbier Kristall 0,5 l</i>	4,90 €
<i>Weizenbier Dunkel 0,5 l</i>	4,90 €
<i>Alkoholfrei Hefeweizen 0,5 l</i>	4,90 €
<i>Alkoholfrei Pils 0,33 l</i>	4,20 €

## Sekt

<i>Hexecco blanc 0,75 l G</i>	29,50 €
<i>Hexecco blanc 0,1 l G</i>	4,90 €



## Weißwein und Rosewein

**Sauvignon blanc Pfaffenweiler trocken 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €**

*Eine sehr duftiger Weißwein mit tollen Fruchtnoten*

**Riesling trocken/halbtrocken Durbach 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €**

*In der Nase Zitrusfrüchte und grüner Apfel, am Gaumen frisch spritzig mit rassigem Charakter und schönen Fruchtaromen nach Kiwi Stachelbeeren*

**Grauburgunder trocken Weingartner 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €**

*Vollreife Trauben verleihen diesem Wein ausgeprägte Fruchtnoten, erinnernd nussigen Anklängen*

**Müller-Thurgau halbtrocken 0,125 l / 0,25 l G 4,60 €/6,60 €**

*Dieser Wein ist durch seine restsüße Aromatik der ideale Begleiter zum klassischen Abendessen*

### **Spätburgunder Rose**

**Hex vom Dasenstein trocken 0,125 l / 0,25 l G 5,50 €/7,90 €**

*Fruchtige Beerendaromatik im Duft - im Geschmack frisch, lebendig und süffig*

### **Spätburgunder Weißherbst**

**Durbach halbtrocken 0,125 l / 0,25 l G 5,50 €/7,90 €**

*In Mund füllig und cremig, mit an reife Erdbeeren erinnernder Fruchtsstruktur*

## Rotwein

**Plavac Dubrovacki podrumi trocken 0,125 l / 0,25 l G 5,90 € €7,90 €**

*Ein fruchtiger Wein mit sortentypischen Aromen der Plavac Traube mit einem Bukett nach dunkeln reifen Früchten mit Noten vom dalmatinischen Keäutern*

**Dalmatiner Badel 1862 lieblich 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €**

*Kristallrot mit einem vollen Aromen nach reifen Früchte, Kirschen, Pflaumen und feinen Gewürzen*

### **Spätburgunder**

**Hex vom Dasenstein trocken/halbtroc. 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €**

*feinwürziger Duft nach Schwarzkirsche, im Mund geschmeidig mit kräftiger Struktur*



## Weinschorle

<i>Weißweinschorle 0,25 l / 0,5 l G</i>	3,80 € / 6,40 €
<i>Roseschorle 0,25 l / 0,5 l G</i>	4,00 € / 7,00 €
<i>Rotweinschorle 0,25 l / 0,5 l G</i>	3,80 € / 7,00 €

## Spirituosen (2cl)

<i>Williams Christ</i>	2,50 €
<i>Kirschwasser</i>	2,50 €
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	2,50 €
<i>Sljivovic Badel</i>	3,00 €
<i>Mirabellenwasser</i>	2,50 €
<i>Ouzo</i>	2,50 €
<i>Grappa di Barolo</i>	4,00 €
<i>Juliska</i>	2,50 €

## Liköre/Kräuterliköre

<i>Baileys 4cl</i>	5,50 €
<i>Kruskovac 2cl</i>	3,50 €
<i>Pelinkovac 2cl</i>	3,50 €
<i>Ramazotti 4cl</i>	5,50 €
<i>Jägermeister 4cl</i>	5,50 €

# Allergen Dokumentation

*Glutenhaltiges Getreide = 1*

*Krebstiere = 2*

*Eier = 3*

*Fische = 4*

*Nüsse = 5*

*Erdnüsse = 6*

*Milch und Laktose = 7*

*Sojabohnen= 8*

*Sellerie = 9*

*Senf = 10*

*Sesamsamen = 11*

*Lupinen = 12*

*Fisch = 13*

*Weichtiere = 14*









