



STEAKHAUS • RESTAURANT

STEAK • FISCH • PASTA • SALATE

ÖFFNUNGSZEITEN:

TÄGLICH 12 - 22 UHR

KÖRBISKRUGER STR. 82 15712 KÖNIGS WUSTERHAUSEN (SENZIG)

TEL. 03375 - 251 80 34

www.steakhaus-waldesruh.eatbu.com





Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant WALDESRUH.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei gemütlicher Atmosphäre und guter Bedienung.

Wir servieren Gerichte aus traditioneller italienischer Küche, sowie frische saftige Steaks aus Argentinien.

Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

Wir benutzen ausschließlich frische Kräuter.

Falls Sie Fragen oder Anregungen haben, so teilen Sie es uns mit.



	SUPPEN	
1	Tomatensuppe	6,50
2	Chili con Carne (scharf) mit Rinderhackfleisch ¹⁰ , Kidneybohnen ³ und Mais	7,50
3	Knoblauchsuppe	6,90
	VORSPEISEN	
5	Gebackener Camembert ^g mit Ananas, Butter & Preiselbeeren	9,90
6	Feta al Forno fr. Tomaten, Fetakäse, Peperoni & Oliven	11,50
7	Gebackene Champignons mit Knoblauchremoulade ^{2,3}	9,90
8	Funghi Ripieni fr. Champignons gefüllt mit Spinat in Gorgonzolasauce ^m , mit Käse ^m überbacken	12,50
9	Broccoli al Forno mit Vorderschinken* & Gorgonzolasauce ^m , mit Käse ^m überbacken	11,90
10	Carpaccio di Manzo dünne frische Rinderfiletstreifen mit fr. Champignons & Ruccola an olivenöl & Grana Padanokäse ^m	16,50
11	Bruscetta (4 Stück) mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln & Knoblauch auf Ruccola	6,90
12	Fingerfood Chicken Wings, Mozzarella Sticks ^{m,g} , Chicken Nuggets, Chili Cheese Nuggets & Zwiebelringe dazu Kartoffelecken & Sauerrahm ^m	16,50
13	Portion Oliven ⁶ hausgewürzt mit Peperoni	5,90
	C2(5)	













N	>			
		?		>
		1		
7		1	A)	
A CO	1	/		
/				

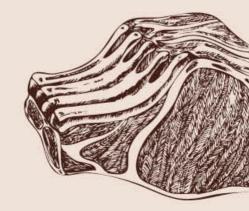
SALATE

Alle Salate serviert mit hausg. Kräuter- Dressing oder Essig & Öl

	Alle Salate serviert mit hausg. Krauter- Dressing	goder Essig & Oi	_
19	kl. Gemischter Salat	5,50	
20	gr. Gemischter Salat	7,90	
21	Tomatensalat	7,90	
22	Thunfisch- Salat mit Zwiebeln & Ei	12,50	8
23	Fetakäse- Salat mit Fetakäse ^m & Oliven	12,90	6
24	Waldesruh Salat mit Vorderschinken*, Fetakäse ^m & Ei	13,90	
25	Pollo Salat mit Hähnchenbruststreifen	13,90	
26	Scampi Salat mit Grossgarnelen ^k	16,90	
27	Salatbowl mit Rinderfiletmedaillons & Grana Padano ^m	17,90	
28	Salmone Salat mit Lachsfiletstreifen	15,90	
29	Ruccola- Salat mit Fetakäsem, Walnüsse, Cherrytomaten, Olivenöl & Balsamicocreme	13,90	











ARGENTINISCHE STEAKS

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?
englisch = blutig • medium = rosa • well done = durch
Ohne besonderen Wunsch grillen wir Ihr Steak medium.

**=Frischgewicht

		Hüftsteak aus dem Herzen der Hüfte, fettarm & würzig	
	30	200 g**	19,90
	31	300 g**	27,50
	32	400 g**	36,50
		Rumpsteak der Klassiker mit Fettrand, saftig & würzig im Geschmack	
	33	200 g**	21,90
	34	300 g**	30,90
	35	400 g**	40,50
		Entrecôte (Rib-Eye-Steak) sein Fettauge verleiht ihm seinen herzhaften Geschmack	
	36	250 g**	23,90
	37	350 g**	32,50
		Filetsteak das edelste Stück von der Rinderlende, zart & fein im Geschmack	
	38	200 g**	28,90
	39	300 g**	38,90
	40	400 g**	48,90
		Pfeffer- Hüfte aus der Hüfte geschnitten mit geschrotetem Pfeffer	
	41	200 g**	20,90
	42	300 g**	28,50
	43	400 g**	37,50
		Pfeffer- Filet vom Filet, zart & scharf mit geschrotetem Pfeffer	
	44	200 g**	29,90
	45	300 g**	39,90
	46	400 g**	49,90
per Vin	1	Lammfilet zart	
	47	200 g**	22,50
	48	300 g**	31,50













BEILAGEN

50	Knoblauchbrot 4 Stück	4,90
51	Gebackene Kartoffel mit Sauerrahm ^m oder Kräuterbutter ^m	5,50
52	Pommes frites	3,90
53	Kroketten	3,90
54	Kartoffelecken mit Sauerrahm ^m	5,50
55	Blattspinat	5,50
56	Broccoli Bearnaise mit Sauce Bearnaise	5,50
57	Grilltomate (2 Stück)	3,90
58	Fr. Champignons mit Zwiebeln gebraten	5,90
59	Bratkartoffeln aus Drillinge	5,50
60	Rosmarinkartoffeln aus Drillinge	5,50
61	Grüne Bohnen	5,50
62	Röstzwiebeln	3,90
63	Sauerrahm ^m	2,90
64	Kräuterbutter ^m	2,90
65	Steaksauce ^{2,3} nach Art des Hauses	2,90
66	Maiskolben mit Kräuterbutter ^m	5,50
67	Rote Bohnen (scharf)	5,50
68	Süßkartoffel Pommes	6,50
	SAUCEN	
70	Fr. Champignon- Rahmsauce ^{2,5,sl,e,s,m,g}	4,90
71	Pfeffer- Rahmsauce ^{2,5,sl,e,s,m,g}	4,90
72	Gorgonzolasauce ^{2,5,sl,e,s,m,g}	4,90
73	Sauce Bearnaise ^{sl,e,s,m,g,so}	4,90
	NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE	
75	Kinderschnitzelg vom Schwein mit Pommes	9,50
76	Hüftsteak 100 g** mit Pommes frites	10,50
77	Chicken Nuggets ^g 5 Stück mit Pommes frites	9,50
78	Spaghetti Bambino mit Tomatensauce	7,90
79	Fischstäbchen 5 Stück mit Pommes	9,50











SPEZIALITÄTEN

80	Mini- Hüftsteak 150 g** mit Salat ^{1,3,4,m,8} & Pommes frites	18,90
81	Mini- Filetsteak 150 g** mit Salat¹,3,4,m,a & Pommes frites	21,90
82	Mini- Schweinefilet 150 g** mit Salat¹,3,4,m,s & Pommes frites	17,90
83	Steak (nach Art des Hauses) 250 g** Rumpsteak gefüllt mit Vorderschinken* & Fetakäse ^m dazu gebackene Kartoffel mit Sauerrahm ^m	25,90
84	Hähnchenbrustfilet mit grüner Pfeffer- oder Champignonsauce ^{2,5,sl,e,s,m,g} oder Gorgonzolasauce dazu Kroketten	18,90
85	Schweinemedaillons grüner Pfeffer- oder Champignonsauce ^{2,5,sl,e,s,m,g} oder Gorgonzolasauce dazu Kroketten	20,90
86	Mix- Grill 300 g** von Hähnchen, Schwein & Rind mit Röstzwiebeln ^g & Pommes frites	22,90
87	Waldesruh- Spieß 300 g** von Rinderfilet, Hüfte & Rumpsteak mit Paprika & Zwiebeln dazu Pommes	26,90
88	Spare Ribs ca. 450 g** Schweinerippen mit BBQ- Sauce bestrichen dazu Kartoffelecken	19,90
89	Waldesruh Teller von Lamm, Schwein & Hähnchen mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln	23,90
90	Kalbsleber gegrillt mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln	21,90
91	Hähnchenbrustfilet al Burro mit Kräuterbutter ^m & Pommes	17,90
92	Holzfällersteak Schweinenackensteak mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln	21,90















SCHNITZEL

serviert mit Pommes frites

95	Schnitzel "Wiener Art"	17,50
96	Schnitzel Holstein "Wiener Art" mit Spiegelei	18,90
97	Jägerschnitzel "Wiener Art" mit grüner Pfeffer- oder Champignonsauce ^{2,5,sl,e,s,m,g} oder Gorgonzolasauce dazu Pommes	19,90
98	Cordon Bleu gefüllt mit Vorderschinken* & Käse in fr. Champignon- Sahnesauce	20,90

FAJITAS - PFANNENGERICHTE

- brutzelnd in der Pfanne - mit 3 Tortillas, Käse^{2,m} & Sauerrahm^m serviert.

100	Fajita de Carne Hüftsteakstreifen mit Paprika & Zwiebeln in Spezialsauce ^{m,g,sl,e,s,so}	20,50
101	Fajita de Pollo Hähnchenbruststreifen mit Paprika & Zwiebeln in Spezialsauce ^{m,g,sl,e,s,so}	18,90
102	Fajita Vegetarisch versch. Gemüse in Spezialsauce ^{m,g,sl,e,s,so}	17,50
103	Fajita Waldesruh Schweinefilet-, Rinder- & Hähnchenstreifen mit Paprika & Zwiebeln in Spezialsauce ^{m,g,sl,e,s,so}	20,50
104	Fajita Scampi mit Garnelen, Paprika & Zwiebeln in Spezialsauce ^{m,g,sl,e,s,so}	20,50









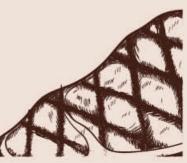
BLACK ANGUS BURGER 2006**

serviert mit Zwiebeln, Gurken, Tomate, Blattsalat & Pommes

		-
110	Hamburger 200g**	13,90
111	Cheeseburger 200g** mit Cheddarkäse ^{2,m}	14,90
112	Chili Cheeseburger 200g** mit Jalapenos & Cheddarkäse ^{2,m}	15,90
113	Bacon Cheeseburger 200g** mit Bacon & Cheddarkäse ^{2,m}	16,50
114	Crispy Chickenburger 120g** aus Hähnchen mit Cheddarkäse ^{2,m}	14,90
115	Egg- Cheeseburger 200g** mit Spiegelei & Cheddarkäse ^{2,m}	16,50
116	Double Cheeseburger 400g** mit Doppel Rinderfleisch & doppelt- Cheddarkäse ^{2,m}	21,50
117	Crispy Chickenburger 240g** aus Hähnchen mit Cheddarkäse ^{2,m}	20,50
118	Veggie Burger 130g** vegan	12,90
	BLACK ANGUS HACKSTEAKS 2006** Serviert mit Pommes frites	
120	Berliner Hacksteak mit Salatbeilage	17,90
121	Zwiebel- Hacksteak mit Röstzwiebeln ^g	17,90
122	Champignon- Hacksteak mit fr. Champignonsauce ^m	18,90
	FISCH serviert mit Salatbeilage ^{1,3,4,m,s}	
150	Scampis vom Grill mit Knoblauchbrote	26,90
151	Frisches Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter ^m dazu Rosmarinkartoffeln	23,50
152	Frisches Lachsfilet Waldesruh vom Grill mit Blattspinat & Rosmarinkartoffeln	24,50
153	Zanderfilet mit Dillsauce & Salzkartoffeln	24,50
154	Zanderfilet al Limone mit Zitrone dazu Salzkartoffeln	23,50





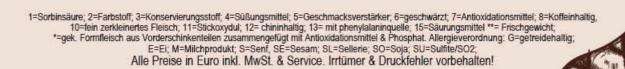




NUDELGERICHTE









APERITIFS

200 Martini bianco², rosso², extra dry

200	martin blanco , 10330 , extra dry	J (1	4,50
201	Pernod Ricard	5 cl	8,10
202	Aperol Spritz 4cl Aperol ² , Prosecco, Soda	0,21	8,10
203	Hugo mit Minze, Holunderblütensirup & Prosecco	0,21	8,10
204	Lillet Wildberry	0,2 1	8,10
205	Erdbeerbowle (Saison)	0,2 1	8,10
206	Limoncello Spritz 4cl Limoncello Prosecco, Soda	0,21	8,10
207	Sherry medium, fino	5 cl	4,90
208	Kir Royal Cassissée, Prosecco	0,2	8,10
	WARME GETRÄNKE		
210	Espresso ⁸	Tasse	3,10
211	Doppelter Espresso®	Tasse	4,20
212	Kaffee ⁸	Tasse	3,70
213	Cappuccino ^{8,m}	Tasse	4,10

217 Tee versch. Sorten Glas 0,3 I 3,90 Vita Orange, Sommerbeeren, Grüntee Asia, Kamillenblüten Darjeeling Royal, Bio Rooibos Pur, Pfefferminze, Kräutergarten Crog v. Rumverschnitt Mischgetränk 218 Glas 0,3 I 4.90 219 Glühwein Glas 0,3 I 4,90 2219 Frischer Ingwertee mit fr. Ingwer, Zitrone & Honig 4,90 4 cl

Aromatisieren Sie Ihr heißes Getränk mit einem Schuß Sirup²! Vanille, Mandel, Karamell, Haselnuss, Aufpreis +0,90 Euro.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

220	Coca Cola ^{2,8,15}		2,90	4,70
222	Coca Cola light / Zero ^{2,8,13,15,17}		2,90	4,70
224	Fanta ^{2,7,15}		2,90	4,70
226	Sprite ¹⁵		2,90	4,70
228	Spezi ^{2,7,8,15}		2,90	4,70
230	Faßbrause ²		2,90	4,70
232	El Puro feinperlig	FI.	0,25 I	3,10
233	El Puro feinperlig	FI.	0,75	7,10
234	El Puro naturell	FI.	0,25 I	3,10
235	El Puro naturell	Fl.	0,75 I	7,10
2235	Tafelwasser still oder spritzig (mit Zitrone)	0,2 1	2,50	3,90
236	Lichtenauer Bitter Lemon ¹²	Fl.	0,25	3,20
237	Lichtenauer Tonic Water ^{7,12}	FI.	0,25	3,20
238	Lichtenauer Ginger Ale ²	FI.	0,25	3,20
239	Malztrunk ²	FI.	0,33 I	3,70



5 cl

Tasse

Glas

Glas

0.21

4 90

4,70

4,70

5.10

0,41



214

215

216

Milchkaffee8,m

Latte Macchiato^{8,m}

Heisse Schockolade mit Sahne^{11,m}



SÄFTE & NEKTARE

		<u>0,2 l</u>	0,41
240	Apfelsaft	3,20	4,90
242	Orangensaft	3,20	4,90
244	Bananennektar	3,20	4,90
246	Kirschnektar	3,20	4,90
248	KiBa (Kirsch-Banane)	3,20	4,90
250	Rhabarbersaft	3,20	4,90
252	Apfelschorle	3,20	4,90
254	Große Saftschorle nach Wahl	3,20	4,90
256	Johannisbeersaft	3,20	4,90
	BIERE		
260	Warsteiner v. Fass	0,3 l	3,80
261	Warsteiner v. Fass	0,5 1	5,10
262	Oberbräu hell Bayer. hell v. Fass	0,3 1	3,80
263	Oberbräu hell Bayer, hell v. Fass	0,5 1	5,10
273	Radler v. Fass	0,3 1	3,80
274	Radler v. Fass	0,5 1	5,10
264	König Ludwig Schwarzbier v. Fass	0,3 1	3,80
265	König Ludwig Schwarzbier v. Fass	0,5 1	5,10
266	Hefeweizen	FI. 0,50 I	5,10
267	Hefeweizen dunkel	FI. 0,50 I	5,10
268	Kristallweizen	FI. 0,50 I	5,10
269	Alkoholfreies Hefe	FI. 0,50 I	5,10
270	Warsteiner alkoholfrei	FI. 0,33 I	4,10
271	Berliner Weisse rot ² / grün ²	FI. 0,33 I	4,10
	SPIRITUOSEN		
280	Premium Wodka (versch. Sorten)	2 cl	3,50
281	Malteser Aquavit	2 cl	3,20
Alles Alles		The Albert of	200 M 200 C



282 Linie Aquavit

283 Williamsbirne

285 Himbeergeist

286 Berliner Luft

287 Grappa della Casa

289 Grappa Riserva

284 Tequila silver oder gold

288 Grappa Spezial Diciotto Lune





2 cl

3,50 3,50

3,50

3,50

3,20

3,20

6,50

7,90

LIKÖRE

290 Sambuca

336 Moêt Rosé

2 cl

3,20

				-0.00		
	291	Amaretto ²	2 cl	3,20		
	292	Ramazotti ²	2 cl	3,20		
	293	Amaro Averna ²	2 cl	3,20		
	294	Jägermeister ²	2 cl	3,20		
	295	Fernet Branca ²	2 cl	3,20		
	296	Bailey's ^{2,8}	2 cl	3,20		
	297	Ouzo	2 cl	3,20		
	298	Premium Gin (versch. Sorten)	2 cl	3,50		
	299	Limoncello	2 cl	3,50		
BRANDY - COGNAC						
	300	Osborne	2 cl	3,50		
	301	Vecchia Romagna	2 cl	3,50		
	302	Calvados	2 cl	3,50		
	303	Hennessy	2 cl	6,50		
	304	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,50		
		WHISKY				
	305	Jim Beam ² (Bourbon)	2 cl	3,90		
	306	Jack Daniel's (Tenessee)	2 cl	3,90		
	307	Johnnie Walker ² (Black Label)	2 cl	4,50		
	308	Chivas Regal (Scotch)	2 cl	4,90		
	309	Dimple 12a (Scotch)	2 cl	4,90		
		LONGDRINKS				
		Alle Longdrinks mit 4 cl auf 0,2 L aufg	efüllt.			
	340	Cuba Libre Havanna, Limette, Coca Cola ^{2,8,15}	0,2 I	8,10		
	341	Whisky / Cola ^{2,8,15}	0,2 1	8,10		
	342	Gin / Tonic ^{7,12}	0,2 1	8,10		
	343	Bacardi / Cola ^{2,8,15}	0,2 1	8,10		
	344	Campari Soda ²	0,2 1	8,10		
	345	Campari Orange ²	0,2 1	8,10		
		SEKT				
	330	Piccolo Rotkäppchen auch alkoholfrei	0,2 1	7,90		
	331	Piccolo Prosecco	0,2 1	8,90		
	334	Prosecco	FI. 0,75 I	27,90		
	332	Rotkäppchen auch alkoholfrei	FI. 0,75 I			
	333	Moêt e Chandon	FI. 0,2 I	400		
	335	Moêt e Chandon	FI. 0,75 I	94,90		





FI. 0,75 I 104,90





Riesling QbA trocken

0.2 L 6.50

0,5 L 13,90

1.0 L 25.90

Herkunft: Pfalz-Deutschland

Er präsentiert sich herzhaft und lebendig frisch, nicht zu schwer, saftig, feine, gut eingebundene Säure, angenehm trocken und feinfruchtig. Aromen nach Apfel und Pfirsich dominieren. Die Rieslingtraube mit seiner über 500 Jahre alten Anbau-tradition zählt zu den bekanntesten & wichtigsten Rebsorten Deutschlands. Seine außergewöhnliche Qualität zeigt sich in seiner Vielfältigkeit.

311 Grauburgunder trocken 0,2 L 6,50

0.5 L 13.90

1.0 L 25.90

Herkunft: Deutschland - Pfalz

Süffiger, trockener easy drinking Wein mit Charakter. Schöne Fruchtaromatik nach Ananas und Birne.

312 Scheurebe feinherb 0.2 L 6.50 0.5 L 13.90

1.0 L 25.90

Herkunft: Deutschland-Pfalz

Feines Johannisbeerbukett mit kräftigem Körper, dennoch erfrischend und leicht. Im Geschmack mit geradliniger, feinsaftiger und süßer Frucht, gleichzeitig mit leicht grünem Zitrusduft und Pfirsichnoten. Die typische Scheurebe Aromatik, auch für Fans trockener Weine ein Genuss! Besonderheiten Die Rebsorte wurde 1916 von Georg Scheu aus Riesling und der Buketttraube gezüchtet, in der Pfalz mittlerweile auf über 350 ha im Anbau. Unser Tipp: Gut gekühlt im Sommer genießen und die Seele baumeln lassen!

313 Les Jamelles Merlot 0.2 L 0.5 L 13.90

1.0 L 25.90

Herkunft: Frankreich Vin de Pays d'Oc

Les Jamelles Merlot ist ein runder, würziger und dabei komplexer, sowie eleganter Wein, der sich besonders gut vielen Speisen anpasst.. Dunkelrote Farbe. In der Nase erkennt man Blaubeeren, Cassis und Kirschen, sowie Marmelade und gekochte Früchte, aber auch rauchige Anteile wie Torf, Zimt und Thymian. Dezente Holznote im Abgang. Sehr elegant, komplex, mit samtig, weicher Länge und ausgewogenen Tanninen.

314 Palorino Cabernet Sauvignon Porta Leoni IGT 0,2 L 6,50 0.5 L 13.90

1.0 L 25.90

Herkunft: Italien-Venetien

Kraftvoll mit guter Struktur, aber nicht zu schwer. Im Glas dunkelviolette Farbe. Feiner Duft nach Brombeer & anderen schwarzen Früchten. Angenehm trocken mit der Finesse des Cabernet.

315 Dornfelder QbA halbtrocken 0.2 L 6.50 0.5 L 13.90

1.0 L 25.90

Herkunft: Pfalz-Deutschland

Kräftiges Dunklrot, mit einer tollen feinen Fruchtaromatik nach Beeren und Rosinen.

316 Lambrusco lieblicher Perlwein 0.2 L

6,50

0.5 L 13.90

1.0 L 25,90

Herkunft: Italien

Lambrusco ist ein perlender, fruchtiger Rotwein, der aus der Rebsorte gleichen Namens gekeltert wird. Die Weine werden sortenrein aus Lambrusco hergestellt oder haben einen geringen Anteil von Ancellotta-Trauben zur Kräftigung der Farbe

OFFENER ROSE

317 Spätburgunder Weißherbst halbtrocken 0,2 L 6,50

0.5 L 13.90

1.0 L 25.90

Herkunft: Deutschland, Markgräflerland

Halbtrockener Wein "der nicht süß sondern herrlich fruchtig und süffig ist. Die kaum wahrnehmbare Säure verleiht ihm zusätzlich ein Hauch erfrischender Spritzigkeit.

318 Beck Rosé, trocken

6.50

0.5 L 13.90

1.0 L 25.90

Herkunft: Spätburgunder, Portugieser, Saint Laurent

Trockener und trinkschöner Rosé mit Erdbeernoten

und zartem Schmelz. Als Solist oder mit leichten Speisen ein Genuss!



FLASCHENWEINE WEISS

320 Sauvignon blanc trocken

0,75 L

29.90

Herkunft: Deutschland - Pfalz

JH steht für die Weinserie des Jungwinzers Johannes Hörner aus der Südpfalz. Der pfiffigste Vertreter der JH-Linie ist dieser aromatische Sauvignon blanc. Sauvignon blanc ist ein Paradiesvogel unter den weißen Rebsorten. Im Duft Cassis und exotische Früchte wie Ananas und Passionsfrucht, im Geschmack mineralisch-frisch und mit belebendem Abgang. Schmeckt gekühlt als Aperitif, zu Fisch, Meeresfrüchten, Pasta mit Sahnesauce oder zu leichten Curries.

321 Brotte Viognier "Baies Dorées"

0,75 L

29,90

Herkunft: IGP Pays d'Oc, Frankreich

Fruchtig blumig Ausgewogen.

Im Glas präsentiert sich der "Baues Dorèes" in einem klarem Zitronengelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase duften tolle Aromen von reifen Zitronen- & Limetten sowie reifen exotischen frischen mit einem Hauch an Jasmin. Am Gaumen begeistert dieser Viognier mit seiner vollmundig-fruchtigen Note, mit leichtem Schmelz & einem lang nachhallendem Finale.

322 Chardonnay del Veneto IGT

0.75 L

29,90

Herkunft: Venetien-Italien

Ein typischer feiner Chardonnay aus dem Veneto: leicht, frisch, aber auch cremig, weich, sehr gut verträglich, trocken. Ein toller, cremig weicher, aber auch fruchtig frischer und sehr gut verträglicher Chardonnay aus dem Veneto.

FLASCHENWEINE ROT

323 Primitivo Salento Ottantotto IGPsu

0,75 L

29,90

Herkunft: Italien -Apulien

Rubinrot mit kräftigen granatroten Reflexen. In der Nase ausgewogen und würzig.

Im Geschmack zeigt er sich voll, harmonisch, sehr ausgewogen und mit weichen Tanninen, schöne rote Beerenaromen. Weicher, mittlerer Abgang mit einem Hauch Süße.

Zu allen Gerichten insbesondere zu würzigem, dunklem Fleisch, kompletten Hauptgerichten. Ideal auch zum Gänsebraten oder Ente.

324 Estate Malbec

0.75 L

29,90

Herkunft: Argentinien - Salta/Cafayate

1800 m über dem Meeresspiegel.

Dunkelviolette Farbe, intensive Aromen von Kirschen und Wildblumen. Durch die Lagerung im Holz kommen zusätzlich Noten von Kaffee, Schokolade und Vanille hinzu. Er ist am Gaumen sehr weich und samtig aber auch vollmundig und safti im Nachklnak ein wenig ledrig pfeffrig. Die Trauben für den Wein werden in 1800 m über dem Meeresspiegel angebaut. 15% der Trauben lagern in Eichenfässer, was dem Wein ein aromatisches Finish und eine Komplexität verleiht.

325 Rioja Mesa Mayor Tempranillo tinto DOC

0.75 L

29.90

Herkunft: Rioja Spanien

Ein feiner, trockener Wein aus 100% Tempranillo. Trotz seines jungen Alters ist der Wein schon sehr harmonisch und intensiv. Besonders Kirsch- und reife Beerenaromen stehen im Vordergrund. Nicht ganz so vom Barrique beeinflusst wie die Crianzas und Reservas dieser Region, ist dieser Wein eher durch seine feinen Fruchtaromen geprägt.

FLASCHENWEINE ROSÉ

326 FEEL GLÜCK "Frauke" Rosé trocken

0,75 L

29,90

Herkunft: Deutschland Pfalz

Herrlich fruchtig-frisch, Balance zwischen erfrischender Fruchtsäure und einem Tick Restsüße. Gut gekühlt genießen. Macht einfach Spaß und Lust auf mehr. Dieser Wein mit seiner leuchtenden Farbe entsteht durch schonenden Saftabzug von hochwertigen Rotweintrauben. Eine Cuvée aus typisch Pfälzer roten Rebsorten wie Spätburgunder und Dornfelder.



MITTAGSMENÜ

Mo bis Fr von 12 - 16 Uhr (Im & ausser Haus) ausser Feiertage

Alle	Gerichte werden mit Salatbouquet & Pommes frites	serviert.
501	Hähnchenbrustfilet 130g** gegrillt	14,90
502	Frisches Lachsfilet 130g** gegrillt	14,90
503	Kalbsleber 130g** gegrillt	14,90
504	Waldesruh Steak 130g** gegrillt	14,90

WALDESRUH TOP-ANGEBOT

505 Schweinesteak 130g** gegrillt

520 Thunfisch-Salat

(NUR IM Haus) Mo - Fr 12 - 16 Uhr; außer Feiertage

SALATE#

521	Fetakäse- Salat	9,90
522	Waldesruh Salat	9,90
523	Pollo Salat	9,90
	PASTA#	
530	Spaghetti Napoli	10,90
531	Spaghetti Bolognese	10,90
532	Spaghetti Carbonara	10,90
533	Spaghetti Aglio (scharf)	10,90
534	Spaghetti Waldesruh	10,90
535	Penne Broccoli	10,90
536	Penne Arabiata (scharf)	10,90
537	Penne dello Chef	10,90
538	Spaghetti di Manzo	10,90
539	Spaghetti di Pollo	10,90
540	Penne Vegetaria	10,90
541	Penne Pollo	10,90

oder auch als MENÜ Für Nur 14,90€

Bestellen Sie zu jeden obigen Salaten[#] oder Pasta[#]
ein GRATIS-SOFTGETRÄNK dazu.
(Cola, Fanta, Fassbrause, Sprite, Mineralwasser, Apfelschorle)
Zum Abschluß erhalten Sie ein Espresso

Zum Abschluß erhalten Sie ein Espresso oder Cappuccino GRATIS dazu



14,90

9.90













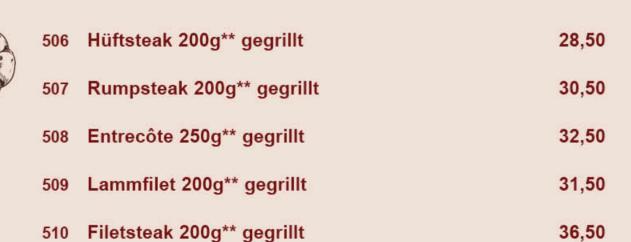
WALDESRUH SPEZIAL-ANGEBOT

(IM & AUSSER HAUS)

Alle Gerichte werden mit Backkartoffel/Sauerrahm,

Salatbeilage & ein Stück Knoblauchbrot serviert.

















WEIHNACHTSGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Rot- oder Grünkohl & Kartoffelklösse serviert.

•	Gänsekeule	24,90			
•	Gänsebrust	24,90			
•	Entenbrust	25,90			
•	Hirschbraten	23,90			
EXTRA- BEILAGEN					
•	Portion Klöße (3 Stück)	3,90			
•	Portion Rotkohl	4,50			
•	Portion Grünkohl	4,50			
•	Portion Sauce	3,50			
DESSERT					
•	Zimteis- Stern	6,90			
•	Tannenbaum- Eis	6,90			



(zum Abholen oder Liefern lassen)

Fröhliche Weihnachten & ein gesundes neues Jahr wünscht Ihnen das Waldesruh- Team. Wir richten auch Ihre Weihnachtsfeier aus. Fragen Sie unser Personal!









