restaurant wald schlössle

Zum **Anstoßen**

Waldschlössle Spritzer 0,2l
Rieslingsekt Fellbacher Weingärtner | hausgemachter Rhabarber-Zitronenthymiansirup - 8,60

Crémant brut 0,1l
Weingut Heid - 8,90

„Aperol Spritz“ oder Hugo 0,2l
Mit Rieslingsekt der Fellbacher Weingärtner | Bitter- & Blutorangenlikör von Hofmeister & Rieger oder regionaler Holundersirup - 7,80

!WEHMUT Tonic 0,2l
Wermutwein von der Manufaktur Jörg Geiger | Tonic Water - 7,40

Perlende Quitte (alkoholfrei) 0,1l
Weingut Bernhard Ellwanger - 6,40

Gemeinsam genießen – unser neues **Sharing**-Konzept

Essen verbindet - und genau das möchten wir mit unserem neuen Konzept noch mehr in den Mittelpunkt stellen. Der Großteil unserer Speisekarte besteht nun aus kleinen Gerichten, die Sie ganz nach Lust und Laune kombinieren können.
Ob als Vorspeise, mehrere Gänge als Menü oder zum Teilen in der Mitte – Sie entscheiden!
Je nach Hunger empfehlen wir 2–5 kleine Gerichte pro Person, gerne inklusive Dessert.
Und für alle, die lieber ein klassisches Hauptgericht möchten, haben wir weiterhin eine kleine, feine Auswahl an Hauptspeisen im Angebot.

Kleine Gerichte
Vorab, zum Teilen oder auch als Menü – Sie entscheiden

Brot und Butter
Brotsucht Mühlenbrot und hausgemachte Focaccia | aufgeschlagene braune Butter - 5,60
+ Alblinsenschinken vom Metzger Failenschmid - 5,40

Schwäbischer Ceasar Salat
Eichblatt-Salatherzen | Bittenfelder Hartkäse | knuspriger Alblinsenschinken | Tomate - 14,60

restaurant wald schlössle

Kleine Gerichte

Vorab, zum Teilen oder auch als Menü – Sie entscheiden

Geschmorte Auberginencreme mit Focaccia (v)
Salat von der schwäbischen Kichererbse | geröstete Walnuss | Koriander - 12,80

Weiße Bohnensuppe (v)
geröstete Cashew | angedörrte Kirschtomaten | Liebstöckel - 10,80

Kalte Vichysoisse (Kartoffel-Lauch Suppe)
Speckcroutons | Gurke | Dill - 10,80

Gebratene Habanero Bratwurst vom Klingler
Marinierte weiße Bohnen | Gremolata - 8,20

Gerichte, welche mit einem (HG) gekennzeichnet sind, können mit einem Aufpreis auch als regulärer Hauptgang bestellt werden!

3 hausgemachte Maultäschle
Kartoffel-Radiesle Salat | geschmelzte Zwiebeln | Liebstöckelöl - 16,40

Vitello Forello
Rosa gegarter Kalbstafelspitz | geräucherte Forellencreme | Fellbacher Verjus - 17,80

Kräutersemmelknödel (vegan möglich) (HG)
Ratatouille | grüner Spargel | Verjus Schaum | Bittenfelder Hartkäse - 16,80
Silvaner „vom Stein", Weingut Maier - 8,20

Confierter Honauer Saibling (HG)
Geräucherter Kartoffelschaum | Heckengäulinsenragout | Kohlrabi - 19,20
Pinot Gris Reserve 2021, Weingut Heitlinger - 7,80

Landgockel vom Brunnenhof (HG)
Ausgelöste Keule auf der Haut gebraten | rote Mojo | Taboulé | Minze - 21,40

restaurant wald schlössle

Hauptgänge – unsere Klassiker

Zwiebel Rost & Ragout
Rosa gegarter Rinderrücken | geschmortes Rinderragout | zweierlei Zwiebel | Lemberger-Zwiebel Marmelade | handgeschabte Spätzle - 33,60
+kleiner Beilagensalat - 6,80
Merlot, Weingut Zimmerle - 6,20

Wiener Schnitzel vom Kalb
Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes | Wildpreiselbeeren - 31,20

Tradition trifft Nachhaltigkeit
Unser Zwiebelrostbraten bleibt ein Genuss – nur noch besser! Statt nur das Edelstück zu verwenden, kombinieren wir rosa gegartes Fleisch mit geschmortem Ragout. So nutzen wir das ganze Tier sinnvoll, reduzieren Verschwendung und gewinnen noch mehr Geschmack.
Mehr Vielfalt, mehr Genuss – ohne Verzicht, aber mit gutem Gewissen!

Nachtisch

Erdbeere und Mandel
Erbeereragout | Mandelkuchen | Zitronengel | Mandeleis - 14,80

Crème Brûlée
Rhabarberragout | Buttermilchsorbet - 13,60

Kugel Eis von Vana Fellbach
Bio Remstalapfelsorbet | Himbeere | Bananen-Schokofudge | Vanille | Pistazie - je Kugel 3,10

Pralinen von etschbergers – chocolatier
Basilikum Erdbeere | Joghurt Maracuja | Pfirsich Rose - je Praline 2,80

restaurant wald schlössle

Unsere Öffnungszeiten

Montag:

Ruhetag

Dienstag:

Ruhetag

Mittwoch:

11.30Uhr – 14.00Uhr
17.30Uhr – 22.00Uhr

Donnerstag:

11.30Uhr – 14.00Uhr
17.30Uhr – 22.00Uhr

Freitag:

17.30Uhr – 22.00Uhr

Samstag:

17.30Uhr – 22.00Uhr

Sonntag:

11.30Uhr – 15.00Uhr
17.00Uhr – 20.30Uhr

Bei Unverträglichkeiten oder Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.