

## *Aus dem Suppentopf*

*Spargelcremesuppe  
mit Einlage*

6,00 €

*Kräftige Rinderkraftbrühe  
mit Gemüse und Fleischeinlage*

5,- €

*Cremige Tomatensuppe  
mit Croutons*

5,20 €

*Paprikacremesuppe  
verfeinert mit Schmand*

5,80 €

*Schwarzwurzelsuppe  
cremig - würzig*

6,20 €

## Vorspeisen

*Tatar vom geräucherten Lachs*

*12,90 €*

*Carpaccio vom Thunfisch*

*Parmesan | Zitronenöl | Salat*

*15,90 €*

*Carpaccio vom Rind*

*Parmesan | Olivenöl | Salat*

*13,90 €*

## Großes hausgemachtes Salatbuffet

*Immer knackig, immer frisch, mit köstlichen Dressings.*

*Für alle Salat-Feinschmecker, die sich gerne ihren Salat am Buffet selbst zusammenstellen. Nehmen Sie soviel, wie einmal auf Ihren Teller passt!*

*Bunter Beilagensalat*

*(kleine Schale)*

*4,50 €*

*Großer Salat*

*(große Schale)*

*7,80 €*

## *Klassische Hauptgerichte*

### *Rinderrouladen*

*Bratensauce | Rotkohl | Kloß*

*20,30 €*

### *Schweinefilet*

*Orangen-Pfeffer-Sauce | Salat | Röstiechen*

*19,60 €*

### *Waldner's Original*

*Schweinefilet im Champignonsauce | Salat | Bratkartoffeln*

*19,90 €*

### *Rinderbraten*

*Rosinensauce | Rahmwirsing | Bratkartoffeln*

*21,40 €*

### *Schweineschnitzel*

*Sauce nach Wahl | Salat | Pommes*

*17,- €*

*Bouf „Stroganoff“*

*Kartoffelpüree | Salat*

*20,70 €*

*Hähnchenbrust*

*Paprika - Zitronen Sauce | Salat | Spätzle*

*17,50 €*

*Zanderfilet*

*Salat | Dillkartoffeln*

*17,60 €*

*Lachs*

*Limetten- Butter | Salat | Pasta*

*23,30 €*

*Gnocchi*

*Gorgonzolasauce | Spinat | Champignons*

*12,90 €*

*Spaghetti Pesto*

*Basilikum | Olivenöl | Parmesan | Pinienkerne*

*10,90 €*

## Steaks

### *Rumpsteak - 200 g*

*Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Muskelteil des Rückens geschnitten. Dieses Stück liegt zwischen der Kifte und dem Rib-Eye. Charakteristisch für das Rumpsteak ist der typische Fettrand. Dieser verleiht dem Muskelfleisch darunter einen wunderbar kräftigen Geschmack. Dadurch gilt das Rumpsteak als einer der beliebtesten Steaks überhaupt.*

*29,90 €*

### *Filetsteak - 200 g*

*Das Filet ist ein sehr langer Muskelstrang, der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule des Rindes entlangzieht. Da der Rückenmuskel, aus dem das Filet geschnitten wird, vom Rind kaum beansprucht wird, ist das Fleisch hier ganz besonders zart und deswegen bei vielen Steak-Liebhabern so beliebt.*

*35,00 €*

### *Rib Eye - 220 g*

*Das Rib-Eye-Steak wird aus dem vorderen Teil des Rückenstranges geschnitten - häufig als Entrecôte bezeichnet. Dieses grenzt nach hinten an das Roastbeef und vorne an den Nacken des Rindes an. Das Rib-Eye-Steak hat einen Fettkern, welcher als Fettauge bezeichnet wird. Die von dem Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonders saftig und verleiht ihm den herzhaften Geschmack.*

*29,50*

### *Putensteak - 180 g*

*Putensteaks werden aus der Putenbrust, die aus Brustbein ausgelöste Brustmuskulatur ohne Haut geschnitten. Putenfleisch besitzt einen hohen Eiweiß-Anteil und ist besonders fettarm. Der niedrige Fettanteil besteht zu einem Großteil aus wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren.*

*22,90 €*

*Wählen Sie zu Ihrem Lieblingssteak  
eine Sauce und eine Beilage aus.*

*Sowie ein Beilagensalat aus unserem Salatbuffet.*

*Pfeffersauce*

*Paprikasauce*

*Champignonrahmsauce*

*Kräuterbutter*

*Pommes Frites*

*Röstiecken*

*Bratkartoffeln*

## Spargel

*Frischer Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter  
und Salzkartoffeln  
17,00 €*

*...mit einer Portion Kräuterröhrei  
20,00 €*

*...mit einer Portion Koch- oder Knochenschinken  
22,00 €*

*...mit einem Schweineschnitzel  
25,00 €*

*...mit argentinischem Filetsteak 200 g  
36,00 €*

## Aperitif

*Louis Rogederer Champagner*  
*Brut Premier*  
8,00 € Glas 0,1l

*Max Müller Secco*  
*Franken*  
4,60 € Glas 0,1l

*Waldner's Spezial*  
*Weisser Winzer-Traubensaft*  
*& Soda*  
4,00 € Glas 0,1l

...mit Prosecco 6,00 € Glas 0,1l

*Lillet Russian Wild Berry*  
5,50 € Glas 0,1l

*Sandemann Sherry*  
*Fino dry 3,90 € 5cl*  
*Medium dry 3,90 € 5cl*  
*Medium sweet 3,90 € 5cl*

*Martini Bianco | Extra dry | Rosso*  
3,90 € 5cl

## Digestif

### Schladerer

<i>Williams-Christ-Birne</i>	<i>2,50 € 2cl</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2,50 € 2cl</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2,50 € 2cl</i>
<i>Obstler</i>	<i>2,50 € 2cl</i>

### Kräuter

<i>Schierker Feuerstein</i>	<i>2,20 € 2cl</i>
<i>Schröders Boonekamp</i>	<i>2,20 € 2cl</i>
<i>Raderberger</i>	<i>2,20 € 2cl</i>
<i>Harzer Grubenlicht</i>	<i>2,20 € 2cl</i>

### Grappa Nonino

<i>Uvabianca</i>	<i>5,50 € 2cl</i>
<i>Chardonnay barrigue</i>	<i>5,50 € 2cl</i>
<i>Amaro Kräuter</i>	<i>4,50 € 2cl</i>

### Klare

<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2,20 € 2cl</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2,50 € 2cl</i>
<i>Doppelkorn</i>	<i>2,00 € 2cl</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2,30 € 2cl</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2,30 € 2cl</i>