

# **Waldwirtschaft**

G R O ß H E S S E L O H E



## **Speisekarte**

### Kennzeichnug von Zusatzstoffen

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 4 mit Antioxidationsstoff
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel(n)
- 9 enthält eine Phenylalalinquelle
- 10 gewachst
- 11 coffeinhaltig
- 12 taurinhaltig
- 13 chininhaltig

### Kennzeichnung von Allergenen

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.




#### Zutatenverzeichnis

- a. Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen,
  - i. Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse,
  - i. Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse,
  - ii. Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder 1)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere (z.B. Schnecken)



### Betroffene Speisen aus unserer Speisekarte

<b>Speisen</b>	<b>Allergen- kennzeichnung</b>	<b>Speisen</b>	<b>Allergen- kennzeichnung</b>
Apfelblaukraut	l	Leberknödel	a,c,g
Apfelkücherl	a,c,g	Meerrettich	l
Apfelstrudel	a,c,g,l	Nudeln	a,c
Auszogne	a,c,g,h	Pellkartoffeln	g
Bärlauchsoße	g,h	Pommes	l
Bayrisch Creme	c,g	Rahmwirsing	a,g
Blattsalat mit Hausdressing	c,g,j	Regensburger	j,l
Brezn	a,c,g	Röstbrot	a,c,g,j
Butter	g	Rösti	g,l
Butterbohnen	g	Röstkartoffeln	l
Entensoße	i	Rotweinschalottensoße	i
Essiggurken	l	Saiblingsfilet	d
Feigensenf	j,l	Sauerteig Baguette	a,g
Geröstete Kerne	h	Salatdressing Wawi	c,g,j
Grillgemüse	i	Schweinebraten-soße	i
Kaiserschmarrn	a,c,g,h	Selleriesalat	i
Kälberne Fleischpflanzerl	a,c,g,j	Semmelknödel	a,c,g
Kalbstatar	i,j,l	Süßkartoffelpommes	l
Karotten- Meerrettichsoße	g,l	Trüffelsoße	c,g,j
Kartoffel-Gurkensalat	j,l	Vanilleeis	c,g
Kartoffelcremesuppe	g	Vanillesoße	c,g
Kartoffelknödel	a,c,g,l	Wagyu Burger	a,c,g,k,l
Kartoffelpüree	g	Wagyu Griller	j,l
Käsespätzle	a,c,g	Weißwürste	j,l
Käseteller	g	Wiener Schnitzel	a,c,g
Körner Baguette	a,g,h	Zürcher Kalbsrahm- geschnetzeltes	a,g,i,j
Kürbiscremesuppe	g,h	Zwetschgenröster	l

## VORSPEISEN

	<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b> a,c,g,i Kräuterpfannkuchen <sup>2</sup>	8,50 €
	<b>WAWI'S GOURMET LEBERKNÖDELSUPPE</b> a,c,g,i Rinderkraftbrühe <sup>2</sup>	9,00 €
	<b>BEEFTATAR</b> (150 g) pikant angemacht a,c,j Bauernbrot von Julius Brantner	19,50 €
	<b>CARPACCIO</b> von der bayrischen Ochsenlende c,g,j Wawi's Trüffelsauce – Rucola – Parmesan	21,50 €
	<b>FLUSSKREBSSALAT</b> i,c,g Fenchel – Kirschtomaten – Avocadocreme – Zitronenvinaigrette	19,50 €
	<b>WAWI'S OBAZDA</b> a,g rote Zwiebeln – Radieserl – Brezn	13,50 €
	<b>WAWI'S BIERGARTENSCHMANKERL</b> ab 2 Personen a,c,j,g Münchner Bier-Radi – Radieserl – Alm-Speck – Obazda, Kräuterfrischkäse – pikant angemachtem Beeftatar – Brezn <sup>8</sup>	pro Person 14,50 €
	<b>ORIENTALISCHER COUSCOUS – ROTE BEETE HUMMUS – AUBERGINENMOUSSE</b> a,k,l Granatapfelkerne – Griechischer Yoghurt – Pita Brot	18,50 €

## SALATE

	<b>BUNTER MARKTSALAT</b> c,g,j Kirschtomaten – Gurke – Wawi's Hausdressing – geröstete Kerndl <sup>4</sup>	9,50 €
	<b>RINDERFILETSTREIFEN</b> c,g,j <b>Bunter Marktsalat</b> – Kirschtomaten – Gurke – Wawi's Hausdressing – geröstete Kerndl <sup>4</sup>	22,00 €
	<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> c,g,j <b>Bunter Marktsalat</b> – Kirschtomaten – Gurke – Wawi's Hausdressing – geröstete Kerndl <sup>4</sup>	20,50 €

## STEAKS VOM GRILL

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen wahlweise:  
Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

<b>RINDERFILET</b> vom Weideochsen	220 g	36,00 €
<b>OCHSEN RIB EYE – ENTRECÔTE</b>	300 g	32,50 €
<b>BEILAGEN</b>		je 5,50 €
Pommes-skin on   buntes Marktgemüse – Kirschtomatensalat kleiner Marktsalat – Berner Rösti		

Gerne händigen wir Ihnen eine Auflistung der Allergenen aus.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoffen, Nitrit Pökelsalz, Nitrit | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker  
5 = geschwefelt | 8 = mit Phosphat | 9 = koffeinhaltig | 10 = chininhaltig | 11 = mit Süßungsmitteln

## WAWI'S KLASSIKER



<b>ABGEBRÄUNTE STEINPILZRAVIOLI</b> a,c,g Salbeibutter – Kirschtomaten – Parmesan	19,50 €
<b>LACHSFILET &amp; RIESENGARNELE VOM GRILL</b> a,b,d Safran Fregola Pasta – Weißweinsauce	34,50 €
<b>SCHWEINEBRATEN</b> vom Hofgut Schwaige i,l Speck-Krautsalat – Kartoffelknödel <sup>1,2,3,5</sup>	17,50 €
<b>2 FLEISCHPFLANZERL</b> a,c,g,i Kartoffel-Rucolasalat <sup>2</sup>	15,00 €
<b>1/2 RÖSCHE GUTSHOFENTE</b> i,l Apfelblaukraut – Kartoffelknödel <sup>1,2,3,5</sup>	29,50 €
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> in Andechser Fassbutter gebraten a,c,l Kartoffel-Rucolasalat – Preiselbeeren	28,50 €
<b>KALBSRAHMGESCHNETZELTES</b> Zürcher Art g,l Berner Rösti <sup>5</sup>	28,50 €

## DESSERT

<b>APFELSTRUDEL</b> a,c,g,i Bourbon-Vanilleeis <sup>4</sup>	8,50 €
<b>APFELKÜCHERL</b> a,c,g Zimt-Zucker – Bourbon-Vanilleeis <sup>4</sup>	8,50 €
<b>YOGHURT-LIMETTEN PARFAIT</b> e Maracujasauce	8,50 €
<b>WAWI'S KAISERSCHMARRN</b> a,c,g,h Zwetschgenröster	12,00 €

## KAFFEE & TEE

<b>ESPRESSO</b> <sup>9</sup>	3,00 €
<b>AFFOGATO</b> <sup>9</sup> Doppelter Espresso-Vanilleeis	7,00 €
<b>HAFERL Kaffee</b> <sup>9</sup> , <b>Capuccino</b> <sup>9</sup> , <b>Milchkaffee</b> <sup>9</sup>	4,50 €
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>9</sup>	4,50 €
<b>HAFERL HEISSE SCHOKOLADE</b> <sup>9</sup>	4,50 €
<b>HAFERL TEE</b> <sup>9</sup>	4,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>GEROLSTEINER SPRUDEL &amp; STILL</b>	0,2l	3,80 €
<b>GEROLSTEINER SPRUDEL &amp; STILL</b>	0,75l	7,50 €
<b>GINGER BEER</b> <sup>2</sup> , <b>BITTER LEMON</b> <sup>10</sup> , <b>TONIC WATER</b> <sup>10</sup>		
<b>AFRI COLA LIGHT</b> <sup>2,4,11</sup>	0,2l	4,00 €
<b>AFRI COLA</b> <sup>2,4,11</sup> , <b>BLUNA ORANGE</b> , <b>BLUNA ZITRONE</b> <sup>2,4</sup>	0,25l	4,00 €
<b>SPEZI</b>	0,5l	5,30 €
<b>SAFTSCHORLEN</b>		
<b>APFEL, MARACUJA, ORANGE, RHABARBER,</b>	0,25l	4,00 €
<b>JOHANNISBEER, HOLLUNDER</b>	0,4l	5,30 €
<b>FRUCHTSAFT</b>	0,75l	4,50 €

## APERITIF

<b>CREMANT BRUT</b> de Loire	0,1l	7,50 €
<b>CREMANT ROSÉ</b> de Loire	0,1l	7,50 €
<b>KIR ROYAL</b> <sup>1</sup> Creme de Cassis – Cremant	0,1l	9,00 €
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>1, 10</sup>	0,25l	7,50 €
<b>HUGO</b> <sup>1</sup>	0,25l	8,00 €

## CHAMPAGNER

<b>RUINART BRUT</b>	0,75l	115,00 €
<b>RUINART ROSÉ</b>	0,75l	145,00 €
<b>TAITTINGER BRUT RÉSERVE</b>	0,75l	95,00 €
<b>TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ</b>	0,75l	105,00 €
<b>2012 DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT</b>	0,75l	350,00 €
<b>2008 DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE</b>	0,75l	650,00 €

## DIE BELIEBTEN SPATEN - BIERE



<b>SPATEN MÜNCHNER HELL</b>	0,5l	5,60 €
<b>LÖWENBRÄU DUNKEL</b>	0,5l	5,60 €
<b>LÖWENBRÄU ALKOHOLFREI</b>	0,5l	5,60 €
<b>BECK'S PILS</b>	0,3l	4,80 €
<b>FRANZISKANER HEFEWEISSBIER</b>	0,5l	5,90 €
<b>FRANZISKANER LEICHTES WEISSBIER</b>	0,5l	5,90 €
<b>FRANZISKANER DUNKLES WEISSBIER</b>	0,5l	5,90 €
<b>FRANZISKANER ALKOHOLFREIES WEISSBIER</b>	0,5l	5,90 €

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

<b>GRÜNER VELTLINER - vom Faß</b>		
Weinkellerei Wieser – Niederösterreich	0,2l	6,50 €
<b>CHARDONNAY</b>		
Weingut Markowitsch – Österreich	0,2l	10,90 €
<b>RIESLING</b>		
Weingut Knipser – Pfalz – Deutschland	0,2l	9,50 €
<b>LUGANA LIMNE D.O.C</b>		
Tenuta Roveglia – Lombardei – Italien	0,2l	9,50 €
<b>SAUVIGNON BLANC</b>		
Weingut Knipser – Pfalz – Deutschland	0,2l	9,50 €

### ROSÉWEIN

<b>CUVÉE „CLARETTE“</b>		
Weingut Knipser – Pfalz – Deutschland	0,2l	9,50 €

### ROTWEINE

<b>BLAUER SPÄTBURGUNDER</b>		
Weingut Knipser – Pfalz – Deutschland	0,2l	10,50 €
<b>PRIMITIVO DOPPIO PASSO</b>		
Casa Vinicola Botter – Apulien – Italien	0,2l	9,90 €
<b>BARON DE LEY RESERVA</b>		
Weingut Baron de Ley - Rioja - Spanien	0,2l	10,50 €

## WEISSWEINE

### DEUTSCHLAND

#### GRAUBURGUNDER QBA

Weingut Klumpp - Baden 0,75l 38,00 €

#### CHARDONNAY WEISSBURGUNDER

Weingut Knipser - Pfalz 0,75l 40,00 €

### ÖSTERREICH

#### GRÜNER VELTLINER Fass 4

OTT - Wagram 0,75l 45,00 €

#### GRÜNER VELTLINER Federspiel

Weingut Emmerich Knoll - Wachau 0,75l 45,00 €

#### GRÜNER VELTLINER Kirchweg Smaragd

Franz Hirtzberger - Wachau 0,75l 88,00 €

### ITALIEN

#### LUGANA I FRATI D.O.C

Weingut Cà dei Frati - Gardasee 0,75l 40,00 €

#### SAUVIGNON „Winkl“

Cantina Terlan - Südtirol 0,75l 47,00 €

### FRANKREICH

#### CHABLIS - Grand Regnard

Regnard - Burgund 0,75l 77,00 €

#### PULIGNY MONTRACHET VILLAGES

Etienne Sauzet, Burgund 0,75l 190,00 €

## ROSÉWEINE

#### CUVÉE „CLARETTE“

Weingut Knipser - Pfalz - Deutschland 0,75l 40,00 €

#### ROSEBLOOD

Château d'Estoublon - Frankreich 0,75l 42,00 €

#### ROSA DEI FRATI

Weingut Cà dei Frati - Italien 0,75l 40,00 €

#### MIRAVAL ROSE

Château de Miraval - Frankreich 0,75l 45,00 €

## ROTWEINE

### DEUTSCHLAND

#### BLACKPRINT - ROTWEIN CUVÉE

Markus Schneider - Pfalz 0,75l 45,00 €

#### KIRSCHGARTEN GG - VDP Grosse Lage

Weingut Knipser - Pfalz 0,75l 89,00 €

#### CUVÉE X

Weingut Knipser - Pfalz 0,75l 99,00 €

### ÖSTERREICH

#### BLAUFRÄNKISCH

Goldenits - Burgenland 0,75l 39,00 €

### ITALIEN

#### VALPOLICELLA RIPASSO

Le Ragose - Vento 0,75l 45,00 €

#### IL BRUCIATO IGT

Antinori - Toskana 0,75l 69,00 €

#### TIGNANELLO IGT

Antinori - Toskana 0,75l 220,00 €

### FRANKREICH

#### HAUT BAILLY

Chateau Haut Bailly - Bordeaux 0,75l 79,00 €

### SPANIEN

#### BARÓN DE LEY GRAN RESERVA

Baron de Ley - Rioja 0,75l 55,00 €

FÜR EINE GRÖßERE AUSWAHL AN WEINEN, CHAMPAGNER UND DIGESTIFS, FÜHREN WIR EINE GESONDERTE KARTE.

