

## Unsere VORSPEISENEMPFEHLUNG

### Asiatischer **GLASNUDELSALAT**

Spargel – Zwiebel – Koriander – Chili - Scheiben vom Rauch-Schinken  
16 €

### Unser **BEIZLACHS**

Meerrettich-Panna Cotta - Salatbouquet in Landpartie-Dressing  
15 €

### In Würzbutter gebratene **GAMBAS**

Thai-Curry & Basmatireis  
17 €

## Aus dem **SUPPENTÖPFCHEN**

### **KRAFTBRÜHE** vom **RINDERTAFELSPITZ**

Geflügel-Gnocchi und Gemüseeinlage  
7,50 €

### **KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN**

mit gerösteten Kernen & Steirischem Öl  
8,50 €

## **FLEISCHLOS.....**

Gebratenes **FILET** vom **LOUP DE MER** (Seewolf)  
auf Erbsen-Minz-Püree – Rieslingsößchen - Salatteller  
29 €

### Leckere **SPINAT-KNÖDEL**

Frische **PFIFFERLINGE** in Rahm – Salatteller  
17,50 €

## **HAUPTGERICHTE**

### Pfälzer **SAUMAGEN-MEDAILLONS**

mit glasierten Zwiebeln auf Rahmsauerkraut angerichtet  
Salzkartoffel  
16 €

### **TAFELSPITZ** vom **Pfälzer Jungbullen**

in der eigenen Kraftsuppe gekocht - Essiggurke – Preiselbeeren  
Meerrettichsauce – Salzkartoffeln  
17 €

Frisch aus dem Ofen:

### **PERLHUHNBRÜSTCHEN**

Indische Gewürzlinsen in Curryrahm – Basmatireis – Salatteller  
22 €

### Saftiges **RUMPSTEAK** rosa gebraten

mit glasierten Zwiebeln **oder** Kräuterbutter - pommes frites  
Salatteller  
26 €

### Hausgemachter **WILDGULASCH** vom Damhirsch

in Burgundersauce geschmort – Rahmpilze - Spinatknödel – Salatteller  
22 €

## **PFIFFERLINGZEIT**

Ein leckeres **PFIFFERLING-RAGOUT** in Rahm

mit der Fleischsorte Ihrer Wahl –

**Maisnudeln** - Salate vom Buffet

Medaillons vom **KALBSFILET** 30 €

Zartes **STEAK** von der **PUTENBRUST** 22 €

Saftiges **SCHWEINERÜCKENSTEAK** 23 €

Medaillons vom **DAMHIRSCHRÜCKEN** 39 €

# KINDERGERICHTE

## **ASTERIX und OBELIX**

*Du bekommst ein  
kleines Putensteak mit Rahmpilzen.  
Obelix hat pommes frites dazu gelegt.  
10 €*

*Kennst Du **BRUNO** den Italiener ?  
Er hat für Dich einen Teller mit leckeren Maisnudeln  
und Tomatensauce gerichtet  
7 €*

# DESSERT

## **„WEINSTRASSENBECHER“**

*Frische Feige mit Mandeln und Rosinen in Pfälzer Weinbrand flambiert  
Haselnusseis - Sahne  
8 €*

## **PANNA COTTA**

*im Weckglas serviert - Himbeer-Sauce  
6 €*

## **SORBETTELLER**

*Dreierlei von hausgemachten Sorbets  
mit Früchten garniert  
8 €*

*Kleine*

## **KÄSEVARIATION**

*Verschiedene Käsespezialitäten nett garniert  
12 €*

---

**Waldhaus Wilhelm** -- Tel. 06321-58044 - Fax. 58564  
e-mail: [info@waldhaus-wilhelm.de](mailto:info@waldhaus-wilhelm.de) Internet: [www.waldhaus-wilhelm.de](http://www.waldhaus-wilhelm.de)

*Mit Erscheinen einer neuen Speisekarte, verliert diese ihre Gültigkeit*

# GLUTENFREIE Kost

*mit Produkten der Hammermühle*



**WALDHAUS WILHELM**

**HOTEL – RESTAURANT**