



Liebe Gäste

willkommen im Wirtshaus Waldeck .

Wir verstehen uns als Wirtshaus, in dem der Gast zufrieden gestellt werden soll, wie in guten alten Zeiten. Sollte es einmal anders sein, so sagen Sie es uns bitte, damit wir es ändern können ! Bei uns werden vorwiegend Gerichte, deren Rohstoffe, aus Baden-Württemberg stammen, serviert. Anstelle von Aromen und Geschmacksverstärkern werden in unserer Küche frische regionale Produkte verwendet.

Gastlichkeit eben, wie in den „guten alten Zeiten“, bei gutbürgerlicher Küche und mehr .

Wir bringen Ihnen ein Stück von... und unserer Heimat auf Ihren Teller.

Das Lied der Schwaben

Kennst Du das Land wo keiner lacht,
Wo man aus Weizen Spätzle macht,
Wo jeder zweite Karle heißt,
Wo man noch übern Balken sch.....,
Wo jede Bank ein Bänkle ist
Und jeder Zug ein Zügle,
Wo man den Zwiebelkuchen frisst
Und Moscht sauft aus dem Krüggle,
Wo"daube Sau", "Leck mich am Arsch"
In keinem Satz darf fehlen,
Wo sich die Menschen pausenlos
Mit Ihrer Arbeit quälen,
Wo jeder auf sein Häusle spart,
Hat er auch nichts zu kauen,
Und wenn er vierzig, fünfzig ist,
Dann fängt er an zu bauen !
Doch wenn er endlich fertig ist,
Schnappt ihm das A....loch zu !
O Schwabenland, gelobtes Land,
Wie wunderbar bist du !

Von den mit *Stern gekennzeichneten Gerichten servieren wir Ihnen,
für einen Abzug von 2 €, gerne auch eine kleinere Portion

Allergene

Eine besondere Karte liegt an der Theke aus, bitte sagen Sie unserem Service Mitarbeiter/in Bescheid.

Unsere Kinder werden nach Ihren Wünschen, aus dieser Karte bekocht

EINE GUTE KÜCHE IST DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS

Auguste Escoffier

I ka essa ond drenga was I will, mir schmeggd oifach koi Gschäft !

Aus am Subbahafa...

Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle oder Mauldäschla	4.50
Herzhafte Knoblauchrahmsuppe mit Chilis	4.50
Beilagensalat zu den Hauptgerichten	3.90
Großer Salatteller	7.80

aus meiner Kochwerkstatt...lecker - deftiges.....

Kässpätzle „veggi“
mit Bergkäs, einem Schluck Sahne
und braune Zwiebala
8.50

Mezzalune“mediterrane“ „veggi“
gefüllte Teigtäschle mit Ricotta und Spinat,
in Tomaten-Kräuterbutter mit Champignons
11.50

Scharfe Spaghetti ^{3,4}
mit gebratenen Garnelen, Shrimps und
Chilis, Paprika, Knoblauch und Tomaten
19.80

Berliner Leber vom Rind
mit Äpfel und Zwiebeln
Röstkartoffeln
12.50 *

Paniertes Schnitzel
vom Landschwein, aus der Butterpfanne
mit knusprigen Steakhous Pommes
12.80 *

Maultaschen“Feinschmecker Art“
mit Rahmchampignons und Käse überbacken
11.80

Jägerschnitzel
mit Speck-Champignons
und Steakhous Pommes
14.50 *

Stuttgarter Schnitzel
paniertes Rückenschnitzel vom Landschwein
auf Kässpätzle, mit Rahmsauce
14.50 *

„ Schwäbischer Gruß „
medium gebratener Rostbraten vom heimischen Rindvieh
mit Zwiebala und Brägala, Maultäschle ^{2,3,7,20,21}
18.50 *

Kommat'r glei nach am essa, na kennat'r dsom Kaffee wiedr drhoim sai.

Wenn's so bleiba soll, wias isch, muaß sich viel ändra

ällaweil no s'bescht...

"Schwabenstreich"

Rostbrätle, ein paniertes Schnitzele,
Schweinefilet mit Rahmchampignons,
Maultäschle und Eierspätzle, ^{2,3,7,20,21}

17.90

RUMPSTEAK „Cafe de paris“
überbacken mit meiner leckeren Kräuterbutter,
zubereitet nach schweizer Rezeptur

**dazu servieren wir wahlweise : knackig frische Marktsalate
oder Steahhouse Pommes (sorry halb und halb geht nicht !)**

19.90

RUMPSTEAK mit grobem Pfeffer
und Knoblauch-Kräuterbutter

18.80

Au wenn's Maß voll isch, eigschenkt wird weiter

...aus unserer Eistruhe....

Gemischtes Eis mit Sahne	4.50
„Eierlikörbecher“ mit Schokoladeneis	5.80
„Schwarzwaldbecher“ Vanille-Schokoladeneis mit Sauerkirschen	5.80
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit Himbeeren und Sahne	5.80
„Amarenabecher“ mit Vanille-Erdbeereis	5.80
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce	5.80

Au de dünnschde Schbädsla, machad en broida Arsch

ab 17.00 Uhr zum Vesper...

Schinkenwurstsalat , ^{2,7}	6.90
Schwäbischer Wurstsalat, Schinken-und schwarze Wurst^{2,7}	6,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Gürkle^{2,7}	7.50
Wurstsalat"Spezial"mit....ällem,was dr Garda hergibd , ^{2,7}	8.50
Portion Brägala drzua	2.90
Paniertes Schnitzel mit Sosse und Brot	9.90
Zwiebelrostbraten mit Brot	15.50

's wird scho' so sei' solla - sonschd wär's net so.

Dia Alde sagad ned alles, ond dia jonge brauchad ned alles wissa

GETRÄNKE

davor...spritzig frisch...

Glas Sekt	0,1 l	4.00
Aperol Sprizz mit Sekt 1	0,25 l	5.50
Campari Mineral, 1	5 cl	4.20
Campari Orange, 1	5 cl	4.50
Ramazotti Rosato Mio mit Sekt und Basilikum	0,25 l	5.80

ohne alc...

Teinacher Mineralwasser / süß	0,2 l	1.70
Teinacher Mineralwasser	0,5 l	2.80
Teinacher still	0,5 l	2.80

Pepsi Cola 1,3,9 /Mirinda 1,3 /Spezi 1,3,9	0,2 l 2,10	0,4 l 2,90
Apfelsaftschorle	0,2 l 2,10	0,4 l 2,90
Apfel - Johanissbeersaftschorle	0,2 l 2,10	0,4 l 2,90
Orangensaft		0,2 l 2,90
Bitter Lemon, 10		0,4 l 3,20

**Geld han ond koin Durscht han, gohd, abr Durscht han ond koi Geld han,
des isch schlemm**

ebbes warms...

Kaffee, Tee	2.40
Espresso / doppelt	2.00 / 3.80
Capuccino	2.80
Milchkaffee	3.10
Latte macchiato	3.10
Schokolade	3.50

A halbr Balla, isch nausgschmissas Geld

Stuttgarter Hofbräu vom Fass...

Pilsner / Export	0,3 l 2.50	0,5 l 2.90
Herrenpils		0,3 l 2.90
Radler		0,5 l 2.80
Schöffelhofer Kristall Weizen Flasche		0,5 l 3.20
Schöffelhofer Hefe Weizen alkoholfrei		0,5 l 3.20
Clausthaller Extraherb alkoholfrei		0,5 l 3.10
Allgäuer Büble Edelweiss Hefe Weizen	0,3 l 2.50	0,5 l 3.20

Koi Getränk löscht dr Durscht so schnell, wia fönf Bier

Saufsch, no stirbsch. Saufsch net, no stirbsch au, also besser saufsch

Schnäpsla 2 cl

Obstler	40 %	1.80
Williams	40 %	2.90
Kirschwasser	40 %	2.90
Jägermeister	35 %	2.00
Ramazotti	30 %	2.90
Underberg	40 %	2.90
Hauschnaps (Marille)	34 %	2.50
Jack Daniels Cola	40 %	3.90
Baileys-Irish Cream	17%	3.50
Hendriks - Gin Tonic	44 %	6.50
Botucal -Alter Rum	40 %	6.50

weitere Spirituosen erfragen Sie bitte bei unserem Servicemitarbeiter

Weinbau Martin Büchele Affalterbach, QbA, weiß-rot 0,25 l

Riesling / trocken	4.10
Trollinger trocken	3.90
Trollinger - Lemberger	4.20

Weingärtner Marbach QbA-Marbacher Neckarhölde, weiß-rot 0,25 l

Kerner	3.90
Riesling trocken	4.10
Lemberger-Trollinger	4.20

Weinschorle 0,25 l 2.80

Privatkellerei Rolf Willy Nordheim Heuchelberg QbA 0,25 l rot

Riesling trocken	4.30
Schwarzriesling Samtrot	4.50
Lemberger-Trollinger mit Cabernet Mitos	4.50
Schwarzriesling Weißherbst	4.20

Den Jahrgang, sowie unser Angebot an Flaschenweinen, erfragen Sie bitte bei der Bedienung

„Gschbard wird, egal was koschd“.

Liebe Gäste,

wir sind verpflichtet Allergene zu kennzeichnen. Alle unsere Speisen und Gerichte können folgende Allergene: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebserzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite (10mg/kg (SO₂) enthalten.

Mögliche Zusatzstoffe der dazu gekauften Lebensmittel

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Ascorbinsäure ,5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß,
9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 20 Senfsaat, 21 Gluten

Eine dementsprechende Karte erhalten Sie von unserem Mitarbeiter

Ama scheena Dag, isch's aus mid de scheene Däg

Frei i mi auf mein Durscht heit Obad

[Ein bischen Eifersucht ist das Salz in der Suppe
Aber man bekanntlich eine Suppe auch versalzen](#)

Vo' de z'enge Schuah hod der sei' rote Nas net.

Wann die beste Zeit zum Heiraten sei, wurde ein alter Junggeselle gefragt. "Des kann i dir ganz genau saga: bis vierzige no net, ond noch vierzige nemme

Essa ond trenka, send die drei schenschte Sacha, uf dr Welt.

Älle Menscha sen schlau, dia oine vorher, dia andre nochher

Wer phäb am Wasser baut hat, braucht net soviel bronza

Der Mesner traut seinen Augen nicht. Frau Kächele kniet andächtig in der Bank. Vor sich hat sie auf dem Gesangbuch ein künstliches Gebiss liegen. „Des stört sie wohl beim beta?“ fragt der Mesner interessiert. „Awa, des isch's Gebiss von mein Hannes.

Der frisst mir sonscht bis i hoim komm da ganza Sonndichsbroda weg

Der Kellner zum Gast: „Darf ich Ihnen eine schöne Ochsenzunge empfehlen?“
„Noi, i ess nex, was andre scho mol em Maul g'het hend. Bregat se mr liebr zwoi Oier!“

Ein Schwabe bestellt sich im Wirtschäftle ein Viertele. Er setzt zum trinken an, setzt aber kurz vorher wieder ab. Dies wiederholt sich drei mal. Ein Stammgast sieht dies und fragt den Schwaben wieso er denn nicht trinke? Der Schwabe antwortet: Wisset Sie, I trink so gern a Viertele, aber jedesmol wenn I trinka will, lauft mir s Wasser in dr Goscha zamma, und I mog doch koi Schorle.

S'erschde moal baua ond heirada, sodd ned gelda dürfa

A quadr Noama langd weid, a schlechr no viel weidr

Unsere Sommersalate und Grillgerichte schön garniert , wahlweise mit :

Putenstreifen mit Speck-Champignons
12.90

gebratene Champignons"mediterrane"
9.90

mit Schweinefilet "provencale "
15.90

"Schwoabaseggli" mit
paniertem Landschweinschnitzel
12.80

Salat von grösche Mauldäschla
warm angemacht mit Essig, Oel und Zwiebala
10.80

CEVAPCICI
mit Djuvecreis und Pommes,Krautsalat,
und Ajvar,Zwiebeln, Pfefferoni
8.90

POLA-POLA (halb+halb)
mit Fleischspiess und Cevapcici,

oder

RÖSTLEBER
Djuvecreis,Pommes und Krautsalat,
Ajvar,Zwiebeln,Pfefferoni
11.90