

von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:45 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

## Vorspeisen | Suppen

Starters | Soups

*Vegan* Kleiner gemischter Salatteller | Hausdressings |  
Croutons | Sprossen J, L, H, 11 € 7,90

Vegan Small salad plate | dressings | croutons | sprouts

Spargel-Creme-Suppe F, I € 6,90

Asparagus cream soup

### Notschrei Bouillabaisse

Notschrei bouillabaisse

Jakobsmuschel | Garnele | Krustentiersud | Spargel |

Fichtennadel-Aioli A, B, D, H, I, N € 15,80

Scallop | prawn | crustacean stock | asparagus | spruce needle aioli  
Spruce needle aioli

## Naturparkwirt-Empfehlungen

Nature Park host - recommendations

*Vegane* Medaillons vom Kräutertofu | Blumenkohl-Tempura |  
Koriander-Karotten-Hummus | Crispy-Chiliöl A, F, E, F, H, M € 24,80

Vegan medallions of herb tofu | Cauliflower Tempura |  
Cilantro Carrot Hummus | Chrispi chilli oil

Frischer Stangenspargel | Sauce Hollandaise o. Butter |  
Kratzete oder Kräuterkartoffeln A, C, G, I, F € 21,80 kl. Portion / € 26,80 gr. Portion

Fresh asparagus stalks | Hollandaise sauce or butter |  
Scraped or herbed potatoes

Kalbsrahmschnitzel | Bärlauch-Sauce | Spargel-Gemüse |  
hausgemachte Spätzle A, G, I € 25,80

Veal cream schnitzel | Wild garlic sauce | Asparagus vegetables |  
Homemade spaetzle

Zweierlei von der Schwarzwaldforelle „Rot und Weiß“ | Kräuter-Sauce |  
zweierlei von der Karotte | Nudeln A, G, I, E € 25,90

Two types of Black Forest trout "Red and White" | Herb sauce |  
two things from the carrot | Noodles

Medaillons aus der Rehkeule | Blaumohn-Panade | Vanille-Pfeffersauce |  
Spargel-Gemüse | hausgemachte Serviettenknödel A, G, I € 28,80

Medallions from the deer leg | Blue poppy seed breading | vanilla pepper sauce |  
Asparagus vegetables | homemade napkin dumplings

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-  
We charge € 2,- for reorders/re-orders

von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:30 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:00 p.m.

# Waldküchen Menü

Forest cuisine menu

*Vorspeise | Starters*

## Mini Wildburger

Fichten-Crunch | Preiselbeer-Gelee | Kräuterdip |  
Spargel-Salat | Frisée A, C, G, I, J

Spruce crunch | cranberry jelly | herb dip | fennel salad | frisée  
Asparagus salad | Frisée

\*\*\*

*Suppe | Soups*

## Cremesuppe vom Stangenspargel

Gerösteter Sesam | Kartoffel-Praline A, F, I, K

Cream soup of asparagus spears  
Roasted sesame seeds | Potato praline

\*\*\*

*Zwischengang | Intermediate course*

## Warmer Tatar von der Schwarzwaldforelle

Kaviar | Dill-Sauce | Apfel | Kurkuma-Reis | Rote-Bete-Stroh D, I, B

Warm tartare of Black Forest trout  
Caviar | dill sauce | apple | turmeric rice | beetroot straw

\*\*\*

*Hauptgang | Main course*

## Medaillon aus der Rehkeule

Cashew-Crème | Johannisbeeren | Zweierlei Karotte | Spargelgemüse |

Haselnuss-Spätzle A, H, C

Medallion of leg of venison  
Chestnut cream | currants | two kinds of carrot | asparagus vegetables |  
Hazelnut spaetzle

\*\*\*

*Dessert | Dessert*

## Hausgemachtes Erdbeersorbet

Amarettini | Minze | Rhabarbersüppchen E, F

Strawberry and basil sorbet |  
Rhubarb shot | hazelnut brownie | egg liqueur

3-Gang-Menü mit Suppe | Hauptgang | Dessert € 43,-

3-course menu with soup | main course | dessert € 43,-

3-Gang-Menü mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert € 49,-

3-course menu with starter | main course | dessert € 49,-

4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 55,-

4-course menu without intermediate course € 55,-

Alle 5 Gänge € 69,-

All 5 courses € 69,-

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

We charge € 2,- for reorders/re-orders

von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:45 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

## Notschrei-Klassiker

“Notschrei“-Classics

\*Bandnudeln | Wild-Bolognese | geriebener Bio-Bergkäse |  
Preiselbeeren A, C, H € 16,80

\*pasta | Game Bolognese | shaved mountain cheese | cranberries

\*Hausgemachte Käsespätzle | Schmelzzwiebeln A, C, H € 14,80

Homemade cheese spaetzle | melted onions

\*Vegane Pasta

Dinkel-Nudeln | Kräuter-Pesto | Sonnenblumenkerne | Räuchertofu |  
Trockentomaten | Staudensellerie A, H € 17,90

\*Vegan pasta

Spelt pasta | herb pesto | sunflower seeds | smoked tofu | dried tomatoes | celery |  
dried tomatoes | celery

\*„Badisches Dreierlei“

Wurstsalat mit/ohne Käse | Kräuterquark A, H, G  
mit Kaiserstühler Wedges € 15,80  
mit Brot € 13,80

Sausage salad with/without cheese | herb curd cheese | with potatoes wedges or bread

\*Entrecôte vom Schwarzwälder Weiderind |  
hausgemachte Kräuterbutter |

Pommes Frites oder mit Kaiserstühler Wedges A, H € 32,80

Entrecôte of Black Forest pasture-fed beef | homemade herb butter |  
french fries or potato wedges

\*1 Paar Wildbratwürste | Preiselbeer-Sauce |

Schmelzzwiebeln | hausgemachte Spätzle A, C, J € 17,90

1 pair of game sausages | onion jus | homemade spaetzle | cranberry sauce

\*Paniertes Schnitzel vom Qualivo-Schweinerücken |

Pommes Frites oder mit Kaiserstühler Wedges A, C € 19,80

Breaded cutlet of Qualivo-pork loin | french fries or potato wedges

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

We charge € 2,- for reorders/re-orders



# Kleine durchgängige Karte

Small continuous map

*Vegan* Kleiner gemischter Salatteller | Hausdressing | Sprossen | Croutons A, J, L, H, 11 € 7,90

Small mixed salad plate | house dressing | sprouts | croutons

\*Tagessuppe | vegane Tagessuppe 8, A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N € 6,80

Soup of the day | vegan soup of the day

\*Bandnudeln | Wild-Bolognese |

Geriebener Bergkäse | Preiselbeeren A, C, H € 16,90

\*pasta | Game Bolognese | shaved mountain cheese | cranberries

\*Hausgemachte Käsespätzle | Schmelzzwiebeln A, C, H € 14,80

Homemade cheese spaetzle | melted onions

\*Vegane Pasta

Dinkel-Nudeln | Kräuter-Pesto | Sonnenblumenkerne |

Kirschtomaten | Räuchertofu A, H € 17,90

Vegan pasta | spelt noodles | herb pesto | sunflower seeds | cherry tomatoes | smoked tofu

\*„Badisches Dreierlei“

Wurstsalat mit/ohne Käse | Kräuterquark A, H, G

Mit Wedges € 15,80

Mit Brot € 13,80

Sausage salad with/without cheese | herb curd cheese | wedges or bread

\*„Vespergeheimnis“

Schwarzwälder Schinken | regionaler Käse | Wildschinken |

Wildschübling | Bauernbrot A, H € 16,80

Black Forest ham | regional cheese | wild game ham | wild schübling | farmer's bread

\*1 Paar Wildbratwürste | Zwiebel-Jus |

hausgemachte Spätzle | Wildpreiselbeeren A, C, J € 17,90

1 pair of game sausages | onion jus | homemade spaetzle | wild cranberries

Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken |

Pommes Frites oder Wedges A, C € 19,80

Breaded cutlet of Qualivo pork loin | french fries or wedges

\*Truthahnsteak | Kräuterbutter | Pommes Frites A, H, I € 19,80

Turkey steak or Qualivo pork loin steak | herb butter | french fries

\*Entrecote vom Schwarzwälder Weiderind |

hausgemachte Kräuterbutter | Wedges oder Pommes Frites A, H € 32,80

Entrecote of Black Forest pasture-raised beef | homemade herb butter | wedges or french fries

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

We charge € 2,- for reorders/re-orders



# Unsere Dessertempfehlung

Our dessert recommendation

Tagesdessert | veganes Tagesdessert C, H € 7,90

Dessert of the day | vegan dessert of the day

Süßes Überraschungsdreierlei A, C, H € 9,90

Sweet triple surprise

Hausgemachtes Erdbeersorbet

Amarettini | Minze | Rhabarbersüppchen E, F € 11,50

Homemade strawberry sorbet |

Amarettini | mint salad | rhubarb soup

Schwarzwälder Käsevariation

Brot | Butter | Nuss | Feige A, F € 10,90

Black Forest cheese variation |

Bread | Butter | Nut | Fig

Sorbetvariation

Cassis | Maracuja | Erdbeer | Beeren E, F € 9,90

Sorbet variation

Cassis | passion fruit | strawberry | berries

**Fragen Sie auch nach der Eis-Karte mit einer großen Auswahl an Eisbechern oder werfen Sie einen Blick in unsere vielfältige Kuchenvitrine.**

Ask for the ice cream menu with a large selection of sundaes or take a look at our varied cake display case.

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

We charge € 2,- for reorders/re-orders



Unser Rehwild stammt aus heimischer Jagd, das Rindfleisch vom Weiderind vom Ruch Hof Schönenberg, die Forellen vom Forellenhof Tress sowie unsere Kartoffeln aus Forchheim am Kaiserstuhl. Und auch überwiegend alle anderen Lebensmittel aus regionaler Herkunft.

Our roe deer comes from local hunting, the beef from beef from Ruch Hof Schönenberg, the trout from Forellenhof Tress and our potatoes from Forchheim am Kaiserstuhl. And most of our other food is also from regional sources.

## DEM HIMMEL SO NAH

### Ostern im Waldhotel am Notschreipass 🐰

*Waldhotel* Karfreitag Fisch Menü

Tatar vom Thunfisch | Wasabi | Gurken-Kiwi-Salat | Brotchip  
\*\*\*

Erbsen-Minz-Suppe | Forellenfilet  
\*\*\*

Gebratene Garmele | Koriander | Krustentiersud | Gemüsestreifen |  
gebackene Glasnudeln  
\*\*\*

Lachsmedaillon | Zitronen Chutney | Tomaten-Lauch-Gemüse |  
Reis-Krokette  
\*\*\*

Aprikosen-Joghurt-Mousse | Walderde | marinierte Himbeeren

3-Gang-Menü mit Suppe | Hauptgang | Dessert € 48,-  
3-Gang-Menü mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert € 54,-  
4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 60,-  
Alle 5 Gänge € 77,-

Fragen Sie auch nach unserem Tagesdessert oder alternativ nach unserer Eis Karte  
Torten- Kuchenauswahl!

*Waldhotel* An Ostern Osterlamm im Waldhotel

Gebatene Wachtelbrust | Blumenkohl-Mousse  
Brotchip | Wildkräuter-Salat  
\*\*\*

Rinderkraftbrühe | gebackener Brätstrudel  
\*\*\*

Filet von der Schwarzwaldforelle | Bierteig |  
Tomatenrisotto | Mandel-Brokkoli  
\*\*\*

Zweierlei vom Oster-Lamm | gebackener Rucola | Schalotten-Thymian-Sauce |  
Wok-Gemüse | Herzoginkartoffel  
\*\*\*

Erdbeer-Basilikum-Sorbet | Rhabarber-Shot |  
Haselnuss-Brownie | Eierlikör

3-Gang-Menü mit Suppe | Hauptgang | Dessert € 48,-  
3-Gang-Menü mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert € 54,-  
4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 60,-  
Alle 5 Gänge € 77,-

Fragen Sie auch nach unserem Tagesdessert oder alternativ nach unserer Eis Karte &  
Torten- Kuchenauswahl!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:

 | [www.schwarzwald-waldhotel.de](http://www.schwarzwald-waldhotel.de)  
 | +49 (0)7672 9420-0  
 | [info@schwarzwald-waldhotel.de](mailto:info@schwarzwald-waldhotel.de)



Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kennlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-  
We charge € 2,- for reorders/re-orders