



### **IMMER KNACKIG, IMMER FRISCH....**

#### **BUNTER WALDECK SALAT:**

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Champignons, Walnusskerne wahlweise mit:

* lauwarmem Forellenfilet <sup>d,7</sup>	€ 10,80
* Schinken, Käse und Ei <sup>g,3</sup>	€ 9,50
* mit Rehmedaillons und frischen Pilzen <sup>3,5,a</sup>	€ 14,90

#### **UNSERE HAUS-DRESSINGS :**

Wahlweise mit:

FRENCH DRESSING:	pikant, mit einem Hauch Knoblauch <sup>g,f,a,2</sup>
ITALIAN DRESSING:	würzig, mit Kräutern und regionalem Balsamessig
BALSAMICO DRESSING:	mit regionalem Balsamessig und gutem Olivenöl <sup>1,2</sup>

### **AUS DEM SUPPENTOPF...**

TAGESSUPPE	€ 3,50
RAHMSUPPE von Hokkaido Kürbis <sup>g,i,b</sup>	€ 5,50
STEINPILZCONSOMMÉ mit Pistazienklößchen und Sherry <sup>a,c,i</sup>	€ 6,50
BADISCHE HOCHZEITSSUPPE <sup>a,c,i</sup>	€ 5,50

### **FÜR EINEN GUTEN START...Vorspeisen**

RINDERCARPACCIO mit frisch gehobeltem Parmesan und Bärlauchpesto <sup>g,a,c</sup>	€ 15,50
BEEFSTEAK TATAR mit Wachtelei dazu frisches Bauernbrot und Butter <sup>d,i,j,c,g,l</sup>	€ 13,50



### **WALDECK KLASSIKER**

GANZER WOLFSBARSCH in Aromen gebraten mit Jakobsmuschel und Ratatouille dazu Parmesankartoffeln <sup>d,l,a,g,d,i</sup>	€ 25,80
MEDAILLIONS VOM SCHWEINEFILET mit frischen Waldpilzen in einer feinen Cognac-Rahmsauce an buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle <sup>a,g,c,i,j,l</sup>	€ 24,50
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken an Gemüse der Saison und Pommes frites <sup>a,g,c,i,j,l</sup>	€ 23,50
KALBSLEBER in Balsamico-Chili-Jus mit sommerlichem Gemüse und Kartoffelbordüre <sup>a,g,c,i,j,l</sup>	€ 23,80

### **NICHT NUR FÜR VEGETARIER und VEGANER.....**

GEMÜSEFRIKADELLE auf mediterranem Gemüse mit pikanter Tomatensauce und hausgemachten Nudeln <sup>c,f,k</sup>	€ 19,80
PIFFERLINGE in Sahne-Kräutersauce mit Kartoffelrösti und Salatteller	€ 18,50

### **...DER KRÖNENDE ABSCHLUSS**

MINI-DESSERT „WALDECK“ MIT ESPRESSO Marsala-Creme auf Bisquittaler mit frischen Früchten <sup>a,c,g,12</sup>	€ 4,90
PFLAUMENRAGÔUT mit Apple-Pie-Eis <sup>i,g,c</sup>	€ 8,90
SCHWARZWÄLDER KIRSCHPARFAIT mit Kirschragout und Schokostiften <sup>c,g,h,12</sup>	€ 8,90
REGIONALE KÄSEVARIATION mit Bauernbrot <sup>a,g,h</sup>	100 g € 7,50



## **WALDECK STEAK-KARTE**

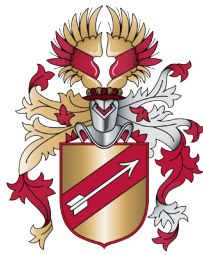
Qualität, die Sie am Geschmack erkennen...ein zartes Steak muss reifen...

Die optimal abgestimmte Reifezeit bei konstant 1°C, das exzellente Parieren sowie der grammgenaue Zuschnitt durch unsere erfahrenen Küchenmeister garantieren, dass Ihr Steak besonders zart und unvergleichlich im Geschmack ist. Unser Fleisch stammt vom Schwarzwald-Biohof-Herrenberg. Der Hof von Manfred Brüstle wird biologisch bewirtschaftet. Unser Schwarzwälder Bauernbrot stammt vom Ziegelhof der Familie Kuttruff aus Donaueschingen. Eigens produziert und gebacken in verschiedenen Variationen.

<b>ENTRECÔTE</b>	200g	€ 19,50
Steak aus dem Zwischenrippenstück oder der Hochrippe des Rinds außen cross gebraten, innen zartrosa	300g	€ 23,50
<b>KALBSRÜCKENSTEAK</b>	180g	€ 21,50
zartes und saftiges Fleisch, rosa gebraten	300g	€ 26,50
<b>SCHWARZWALD FORELLE</b>		€ 23,80
mit grobem Meersalz im Ofen gebraten an Mandelblättern, jungem Gemüse und dazu frische Kräuter <sup>d,h</sup>		

### **SIE HABEN DIE WAHL:**

Schwarzwälder Bauernbrot <sup>a</sup>	€ 1,50
Pommes frites	€ 2,80
Bratkartoffeln	€ 3,80
kleiner gemischter Salatteller	€ 4,20
Pfeffersauce <sup>g</sup>	€ 2,00
Sauce Café de Paris <sup>a,g,c,d,i,5,1</sup>	€ 1,80
Kräuterbutter <sup>g</sup>	€ 1,20



WALDECK SPA  
KUR- & WELLNESS RESORT  
IM SCHWARZWALD + + + FAMILIE SCHRECK

## DIE KUNST DES GENIEßENS - MIT SORGFALT FÜR SIE AUSGESUCHT

Gourmet-Menü mit auserlesenen Weinen...

...ein guter Wein braucht keinen Anlass, er selbst ist der Anlass.

Daher möchten wir unseren Gästen die Möglichkeit geben, auch ohne große Vorkenntnis einen Wein zu einem fantastischen Essen zu genießen. Denn Qualität ist für alle erlebbar, bestimmbar und nachvollziehbar. Und der Sinn eines Weines besteht für uns darin, dass man ihn mit Begeisterung trinkt, abgestimmt auf erlesene Speisen.

### WEIN

je 0,1l

#### *Ballrechten-Dottinger Castellberg*

Grauer Burgunder Q.B.A. trocken „Exclusiv“  
Bezirkshellerei Markgräflerland  
Ehringen-Kirchen/Baden

\*\*\*\*

#### *Kalkbödele*

Spätburgunder Rotwein  
Qualitätswein trocken  
Weingut Gebr. Mathis  
Baden

Preis € 49,50 PRO PERSON

Bestellung des Menüs bis  
20:00 Uhr möglich.

### MENÜ

Feldsalat mit frischen Waldpilzen<sup>b,d</sup>  
und Rehmedaillons

\*\*\*

Kürbiscreme  
mit Garnelen<sup>a,g,l,3,5,9</sup>

\*\*\*

rosa gebratener Kalbsrücken<sup>a,g,l,3,5,9</sup>  
mit Orangen-Pfeffersauce  
an winterlichem Gemüse und Kartoffelbordüre

\*\*\*

Zimtpflaumen mit Apfeleis<sup>i,g,c</sup>  
und Sahne

\*\*\*\*

Käsevariation<sup>a,g,h</sup>



**EXKLUSIV**  
**TRANCHIEREN - FILETIEREN - FLAMBIEREN**

**AM TISCH FÜR SIE ZUBEREITET:**

**Lebendige Kulinarik**

Für 2 Personen

**CHATEAUBRIAND am Tisch tranchiert**

doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets,

4 cm dick, ca. 500g, saftig gebraten

Sauce Bearnaise, Gemüseplatte und Kroketten <sup>c,g,a</sup>

Preis pro Person

€ 43,50

Für 2-4 Personen

**LAMMKOTELETTE in Aromaten am Tisch flambiert**

mit Ratatouille und Kartoffelgratin <sup>g,c,5</sup>

Preis pro Person

€ 29,80

Süßer Abschluss für 2-4 Personen

**FLAMBIERTE CRÊPES SUZETTE**

mit Orangensauce und Vanilleeis

am Tisch mit Orangenlikör flambiert <sup>c,g,a,h</sup>

Preis pro Person

€ 12,80

**Das Waldeck Spa Resort ist ein Ausbildungsbetrieb.**

*Mit diesen besonderen Speisen möchten wir unseren Auszubildenden zusammen mit ihren Ausbildern die Möglichkeit geben, am Tisch des Gastes zu arbeiten und zu lernen. Wir möchten den klassischen Service nicht aus den Augen verlieren.*

*Herzlichen Dank, dass Sie uns mit der Auswahl Ihres Gerichtes dabei unterstützen.*

*Ihre Auszubildenden des Waldeck Spa Resort*

Viola Kahl  
Hotelmeisterin

Armin Müller  
Küchenmeister

Azubis des Waldecks



## ***Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe***

**Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können:**

- a) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO<sup>2</sup> angegeben und daraus hergestellte Erzeugnisse

**Legende der Zusatzstoffe:**

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungstoffe
- 3 Nitritpökelsalz
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 Süßungsmittel
- 10 Phenylalaninquelle
- 11 Phosphat
- 12 coffeinhaltig
- 13 chininhaltig
- 14 Jodsatz

**Bei Fragen zu den Nährwerten steht Ihnen unser Team zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns gerne an!**



## WALDECK SPA RESORT

...egal ob Familienfeier, Jahresabschlussfeier oder Weihnachtsfeier...  
bei uns sind Sie genau richtig!!!

### Wir bieten:

#### Unser Buffet-Restaurant „Spiegelsaal“ mit Show-Küche

Quick-Lunch mit Snack-Checker  
gesund-frisch-regional-reichhaltig-schmackhaft-schnell  
Täglich wechselndes Mittagsbuffet von 11:45-13:30 Uhr  
zu einem appetitlichen Preis von € 7,80 p.P.  
von Montag-Samstag (außer Feiertage)

#### Unser Sonntags-Brunch (außer Feiertage)

von 10:30 - 14:00 Uhr  
Erleben Sie im Waldeck Spa Hotel Schrenk einen entspannten Sonntag. Wir verwöhnen Sie ab 10:30 Uhr mit einem ausgefallenen Buffet – einer Kombination von Frühstück, Mittagessen und den süßesten Leckereien. Dazu bieten wir Ihnen frischen Kaffee oder Tee. Preis pro Person € 23,80

#### Unsere Wein- & Raclette-Stube „Cella Vinaria“

\* Feste feiern...  
\* STEAK auf heißem STEIN, Raclette, Fondue...  
\* Hüttengaudi & „Après Ski“  
\* regionale & internationale Weine  
Buchen Sie unser Eventlokal für Ihre Feier.  
Öffnungszeiten Do-Sa ab 17:00 Uhr

**Gutscheine** - das ideale Geschenk  
Online unter [www.hotel-waldeck.com](http://www.hotel-waldeck.com)  
[print@home](mailto:print@home)

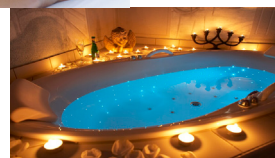
#### TAGEN & FEIERN

\* individueller Service  
Gerne erstellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot.

## WALDECK WELLNESS- & SAUNAWELT UND DAY SPA

### WOHLFÜHLEN

Waldeck WellnessWelt: eine Kunst-Galerie der besonderen Art.  
Erleben Sie die Inspirationen der großen Meister  
und wandeln Sie durch die Epochen der  
Kunstgeschichte bei Ihrem Wellness-Genuss  
für Körper, Geist und Seele.



**THALGO**  
LA BEAUTE MARINE

**BABOR**

### WALDECK WELLNESS- & SAUNAWELT

Aufenthalt in der Waldeck WellnessWelt:  
mit Finnischer Sauna im Glashaus, Bio-Sauna, Kräuter-Dampfbad,  
Kneipp-Tretbecken, Erlebnisduschen, Relax- und Ruheoasen,  
Sodastation.

Genießen Sie und entspannen Sie!  
Unser Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.