



Hotel zum Walde

Speisekarte

Menu





Hotel zum Walde

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich als Gast unseres Hauses und wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt in unserem Hause.

Diese Speisen- und Getränkekarte soll Ihnen die Möglichkeit geben, Ihre Speisen- und Getränkewünsche

in der Kaminstube

in der Waldgeist Bar

im Poolbistro

in den Frühstücksräumen

in den Seminarräumen

im Innenhof

erfüllen zu können. Ebenfalls servieren wir Ihnen die Speisen und Getränke auf Wunsch in Ihrem Zimmer. Alle Preise sind Endpreise.

Bitte bringen Sie ein wenig Geduld und Zeit zum Genießen mit – unsere Speisen werden frisch zubereitet, und bei großem Andrang kann es schon mal etwas länger dauern.

Benötigen Sie ein **laktosefreies oder glutenfreies** Essen, so fragen Sie bitte nach der speziellen Karte.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Herzlichst, Ihre Familien Christen-Carlitz-Bungenberg

und das ganze Team vom Hotel zum Walde



Oh, du schöne Spargelzeit *Asparagus special*

- | | | |
|-----|--|----------------------------|
| 107 | Spargelcremesüppchen ^{A,G,M} mit Brot ^{A,C}
<i>Asparagus cream soup</i> ^{A,G,M} with bread ^{A,C} | EUR 5,90 |
| 167 | Frischer weißer Stangenspargel ^G (300g)
mit Sauce Hollandaise ^{A,C,G,L} und Salzkartoffeln ^G
<i>White asparagus</i> ^G with sauce Hollandaise ^{A,C,G,L} and boiled potatoes ^G
mit gekochtem oder rohem Schinken, Zulage
<i>with ham or smoked ham, additionally</i> | EUR 17,40

EUR 1,50 |
| 168 | Gegrilltes Thunfisch-Filet (150g) auf frischem weißem
Stangenspargel (150g) ^{D,G} mit Sauce Hollandaise ^{A,C,G,L} und
Salzkartoffeln ^G
<i>Grilled tuna (150g) on white asparagus (150g)</i> ^{D,G} with sauce
Hollandaise ^{A,C,G,L} and boiled potatoes ^G

Gegrilltes Steak aus der Eifel (200g) auf frischem weißem
Stangenspargel (150g) ^G mit Sauce Hollandaise ^{A,C,G,L} und
Kartoffelgratin ^{G,M,S}
<i>Eifel steak (200g) on white asparagus</i> ^G with sauce Hollandaise ^{A,C,G,L}
and au gratin potatoes ^{G,M,S} | EUR 28,90

EUR 28,90 |
| 156 | Rückensteak vom Eifelschwein / <i>saddle of Eifel pork</i> | EUR 24,50 |
| 155 | Rumpsteak vom Eifelrind / <i>Rumpsteak of Eifel beef</i> | EUR 28,90 |

Warum Fleisch aus der Eifel?

Das Fleisch der Specials beziehen wir – im Gegensatz zu den Steaks vom Angusrind aus der regulären Speisekarte – nicht vom Großhändler, sondern von der ortsansässigen Metzgerei. Damit werden lange und für die Umwelt und die Tiere schädliche Transportwege vermieden.

Es stammt ausnahmslos von Tieren aus der Region, das Rumpsteak von Rindern, die teilweise auf den Wiesen um Zweifall weiden und garantiert nicht aus Massentierhaltung kommen. Die Rinder werden in der Region geschlachtet, und das Fleisch wird nicht mit dem Flugzeug von anderen Kontinenten zu uns eingeflogen oder wochenlang auf dem Schiff transportiert. Zusatzstoffe, die für eine lange Haltbarkeit nötig sind, werden dadurch vermieden; dafür ist das Fleisch durch die andere Art der Reifung etwas zäher und durchwachsener als beim argentinischen Rind, das eine gleichbleibend zarte Fleischqualität hat. Ebenso fehlt der für viele typische, leicht säuerliche Geschmack. **Es bleibt Ihre Entscheidung – wenn Sie eins von beidem lieber wünschen, sprechen Sie uns an.**

Our seasonal special offers regional meat which is purchased from the local butcher and not from the wholesaler, unlike the Argentine Angus beef that we have in our regular menu. This reduces transportation which is harmful both for the environment and for the animals.

*The Eifel meat comes from animals of our region, cattle that partly graze on the meadows around Zweifall and guaranteed not from animals kept in mass stocks. It's not flown in by plane from other continents or transported by ship for weeks. On the one hand, there's no need for food additives that allow a longer shelf life; on the other hand, the Eifel beef is not as tender as the Argentinian beef, and misses the sourly taste that for many people is typical for a good steak. **It remains your decision – if you prefer one rather than the other, tell us!***



Hotel zum Walde

Kleine Genüsse Small Creature Comforts

162 **Gebeizte Lachsrosen**^D EUR 10,90
mit Monschauer Honig-Mohn-Senf^M an Salatbouquet
*Graved salmon^D with Monschau honey poppy seed
mustard^M and lettuce*

111 **Geräucherte Filets von der Forelle**^D EUR 10,90
mit Meerrettich an Salatbouquet
Smoked trouts^D fillets and lettuce

114 **Carpaccio vom Rind** EUR 12,70
mit kleinem Salatbouquet, Kartoffelvinaigrette und Parmesan^{G,S}
Beef carpaccio with potato vinaigrette and parmesan^{G,S}

Aus der Suppenküche Soupy Doupy

101 **Klare Rinderkraftbrühe**^{C,L} EUR 5,40
mit Gemüseeinlage und Brot oder Toast^{C,A}
Clear beef soup^{C,L} with bread or toast^{C,A}

102 **Eifeler Kartoffelrahmsuppe**^{A,G,L,M} EUR 5,40
mit Brot^{A,C}
Potato soup^{A,G,L,M} with bread^{A,C}

104 **Steinpilzrahmsuppe**^{C,F,G,M} EUR 5,40
mit Brot^{A,C}
Cep cream soup^{C,F,G,M} with bread^{A,C}

103 **Lieblingssuppe unserer Gäste**^{A,F,L,1} EUR 6,50
Kräftige Gulaschsuppe mit Fleischeinlage und Brot^{A,C}
Substantial goulash soup^{A,F,L,1} with bread^{A,C}





Hotel zum Walde

Salate Salads

139 **Kleiner Vitaminstoss – Beilagensalat** ^{C,L,M} EUR 3,60
Small mixed side salad ^{C,L,M}



134 **Bunter großer Vitaminstoss** ^{C,L,M} EUR 6,50
 knackiger Salat mit French-Dressing, garniert mit Tomaten, Radieschen, Eiern und Roter Bete
Mixed salad with French dressing, tomato, radish, egg and beetroot ^{C,L,M}



137 **Italienischer Vitaminstoss** ^{C,L,M,G} EUR 10,90
 knackiger Salat mit French-Dressing mit Gouda und Schinkenwürfeln, Tomaten, Radieschen, Eiern und Gurke
Mixed salad with Gouda cheese, ham, tomato, radish, egg cucumber and French dressing ^{C,L,M,G}

138 **Lachs-Vitaminstoss** ^{C,L,M,D,G} EUR 14,90
 knackiger Salat mit French-Dressing mit Filet vom Lachs sous-vide gegart in Zitronenbutter, Tomaten, Radieschen, Eiern und Gurke
Mixed salad with salmon sous-vide with lemon butter, tomato, radish, egg, cucumber and French dressing ^{C,L,M,D,G}

133 **Ziegenkäse-Vitaminstoss** ^{C,L,M,G} EUR 13,90
 knackiger Salat mit French-Dressing mit gratiniertem Ziegenkäse, Tomaten, Radieschen, Eiern und Gurke
Mixed salad with gratinated goat cheese, tomato, radish, egg, cucumber and French dressing ^{C,L,M,G}



**Darf' s noch ein bisschen individueller sein?
 Dann stellen Sie sich Ihren persönlichen Salat zusammen!
 Fancy more individual toppings? Choose your extras as follows:**

135 **Ergänzungen zum Salat, je/each** EUR 1,20
 Peperoni, Oliven, Gurken, Paprika, Zwiebelringe
 Extras: *peperoni, olives, cucumber, pepper, onions*



136 **Ergänzungen zum Salat, je/each** EUR 2,30
 Fetakäse ^G, Gouda ^G, Schinken
 Extras: *feta cheese ^G, Gouda cheese ^G, ham*

132 **Ergänzungen zum Salat, je/each** EUR 3,80
 Thunfisch ^D, Putenbruststreifen
 Extras: *tuna ^D, grilled slices of turkey*

**Große Genüsse
Great Pleasures**

- 122 **Karibikfeeling in Zweifall** **EUR 18,70**
 Putenmedaillons (ca. 150 g) in Aprikosen-Chili ^{A,G,M} mit
 Möhrenbündchen ^G und Basmatireis
Turkey (150 g) with apricot chilli sauce ^{A,G,M}, carrots ^G and rice
- 126 **Schwein gehabt!** **EUR 19,70**
 Schweinebäckchen (ca. 260 g) ^{L,M,A}, sous-vide gegart in
 Röstgemüse-Jus, an Ratatouillegemüse ^{G,M} und
 Macairekartoffeln ^C
*Pork cheek (260 g) sous-vide in roasted vegetable jus ^{L,M,A},
 with ratatouille vegetables ^{G,M} and Macaire potatoes ^C*
- 123 **“Schafe” Sache** **EUR 19,70**
 Lamnacken (ca. 180 g) in mediterraner Sauce von getrockneten
 Tomaten und Oliven ^{A,L,M,O}, Kohlrabi-Körbchen ^G und Rösti ^{A,C}
*Roasted neck of lamb (180 g) in Mediterranean sauce of
 dried tomatoes and olives ^{A,L,M,O}, kohlrabi vegetables ^G and
 potato hash browns ^{A,C}*
- 121 **“Schafe” Sache Exklusiv** **EUR 26,10**
 Gegrillter Lammrücken (ca. 200 g) mit Kräuterbutter ^G
 mit Ratatouillegemüse ^{G,M} und Kartoffelgratin ^{G,M,S}
*Grilled lamb filet (200 g) with garlic butter ^G,
 ratatouille vegetables ^{G,M} and potato gratin ^{G,M,S}*
- 124 **Der Klassiker vom Rind** **EUR 24,10**
 Rumpsteak vom Grill, ca. 200 g - vom argentinischen Angusrind –
 mit Kräuterbutter ^G, Prinzessbohnen im Speckmantel und
 Kartoffelgratin ^{G,M,S}
*Argentinian Angus Rumpsteak, 200 g, with garlic butter ^G,
 beans wrapped in bacon and potato gratin ^{G,M,S}*
- 125 **Unser bestes Stück!** **EUR 26,10**
 Filetsteak vom Grill, ca. 200 g - vom argentinischen Angusrind –
 mit Kräuterbutter ^G, Prinzessbohnen im Speckmantel und
 Kartoffelgratin ^{G,M,S}
*Argentinian Angus beef filet, 200 g, with garlic butter ^G,
 beans wrapped in bacon and potato gratin ^{G,M,S}*



Hotel zum Walde

127 **Waldzeit** EUR 26,10

Gegrillter Hirschrücken (200 g) mit Rotwein-Schalotten-Sauce ^{A,M,S}, Rotkohl und Rösti ^{A,C}

*Grilled saddle of deer venison with sauce of red wine and shallots ^{A,M,S}
red cabbage and potato hash browns ^{A,C}*

128 **Petri Heil** EUR 19,70

Filet vom Lachs, sous-vide gegart mit Zitronenbutter ^{D,G}
an Basilikumpesto ^{C,G} an Blattspinat ^{G,M} mit Polentatürmchen ^{C,G}

*Filet of salmon, sous-vide with lemon butter ^{D,G}
with basilic pesto ^{C,G}, spinach leaves ^{G,M} and polenta cake ^{C,G}*

165 **Typisch Deutsch** EUR 13,10

Bayrischer Leberkäse ^{G,H,L,M} mit Spiegeleiern ^C,
Krautsalat und Pommes frites ^A

*Grilled „Leberkäse“ - Bavarian speciality – ^{G,H,L,M} with fried eggs ^C,
German style coleslaw and French fries ^A*

Italienischer Vegetarismus

Bandnudeln ^{A,C} mit Basilikumpesto ^{C,G} und Parmesan ^G
Ribbon Noodles ^{A,C} with basilic pesto ^{C,G} and parmesan ^G

145 Kleine Portion 225 g / *Small portion 225 g* EUR 8,70

152 Große Portion 450 g / *Huge portion 450 g* EUR 10,90

Waldpasta

Bandnudeln ^{A,C} mit Waldpilzragout ^{A,M,G}
Ribbon noodles ^{A,C} with mushroom ragout ^{A,M,G}

153 Kleine Portion 225 g / *Small portion 225 g* EUR 10,90

154 Große Portion 450 g / *Huge portion 450 g* EUR 13,10

129 **Lauter junges Gemüse** EUR 18,70

Möhrenbündchen ^G im Mangoldblatt, Ratatouillegemüse ^{G,M},
Kohlrabikörbchen ^G, Blattspinat ^{G,M} und Polentatörtchen ^{G,C}
*Carrots in silver beet ^G, ratatouille vegetables ^{G,M}, kohlrabi vegetables ^G,
spinach leaves ^{G,M} and polenta cake ^{G,C}*

130 **Vegan und glücklich** EUR 13,10

Mildes grünes Curry von Wasserkastanien und Räuchertofu ^{A,E,L,F,M}
auf Basmatireis

*Mild green curry of water chestnut and smoked tofu ^{A,E,L,F,M}
with basmati rice*





Hotel zum Walde

141 **Vesperplatte** **EUR 13,10**
Schnittchen ^{A,C,G} mit Gouda ^G, Schweinesalami, rohem Schinken
und Bierknacker ^{L,M}
*„Eifel Vesper“ - Selection of sandwiches -
Gouda ^G, salami, smoked ham and sausage ^{L,M} with bread ^{A,C,G}*

166 **Auf besonderen Wunsch unserer Gäste** **EUR 12,10**
Große Brühwurst ^{L,M} mit Krautsalat und Pommes frites ^A
*Large boiled sausage ^{L,M} with German style coleslaw
and French fries ^A*

Gerne können Sie alle Beilagen untereinander ohne Aufpreis wechseln! Möchten Sie die doppelte Portion an Fleisch oder Fisch bestellen, so berechnen wir pauschal eine Zulage von **EUR 8,00** (Rinderfilet und Lammrücken **EUR 12,00**).

Side dishes can be changed according to your wishes. If you fancy more meat or fish: Order the double portion for an extra charge of EUR 8,00 (filet of beef and lamb fillet EUR 12,00).





Hotel zum Walde

... und zum Abschluss etwas zum Vernaschen
 ... *Save the Best for Last*

- | | | |
|-----|---|----------|
| 270 | Aachener Printenparfait ^{A,C,G,H}
an Kirschsauce mit Sahne ^G
<i>Parfait of „Aachener Printen“</i> ^{A,C,G,H} <i>with cherries and whipped cream</i> ^G | EUR 6,50 |
| 260 | Omas Waffel ^{A,C,G}
mit heißen Kirschen und Sahne ^G
<i>Grandma's warm waffles</i> ^{A,C,G} <i>with hot cherries and whipped cream</i> ^G | EUR 4,20 |
| 274 | Von unseren österreichischen Nachbarn abgeschaut
Warmer Apfelstrudel ^{A,G,H} mit Vanilleeis ^{C,G,H} und Sahne ^G
<i>Warm apple strudel</i> ^{A,G,H} <i>with vanilla ice cream</i> ^{C,G,H} <i>and whipped cream</i> ^G | EUR 4,20 |

**Unbedingt probieren:
 Innovativer gesunder Eisgenuss von**

„Das Eis“

- The taste of Heimat -
www.daseis.eu

DasEis ist anders und trotzdem (oder gerade deshalb) superlecker: **bio, glutenfrei, vegan/laktosefrei, Fairtrade®**. Dazu ein Fruchtanteil von bis zu 76 (!) % und gesüsst mit Agavendicksaft. Merkt man, schmeckt man. Grundsätzlich lehnen sie den Einsatz von (Milch)Pulver und Wasser ab und benutzen stattdessen echte Frischmilch (aus der Kuh statt aus dem Hahn) und natürliche Fruchtpurees. Dazu Rohrohrzucker (bei den Milcheisen für die Cremigkeit) oder Agavendicksaft bei den Sorbets. Unsere Gäste erhalten also ein denkbar hochwertiges Nahrungsmittel!

*DasEis is different and (therefore!?) super delicious: **organic, gluten free, vegan, lactose free, Fairtrade®**. The sorbets consist of at least one sort of fruit and then pretty much nothing else, just sweetened with some organic nectar and that's it. For their milk ice creams, they only use fresh organic milk from animals living in generous stalls with resting areas, and raw sugar to keep it smooth and rich. A real high-quality product!*

Wählen Sie aus den folgenden Sorten (nicht immer alle vorrätig):
Please choose from the following flavours (subject to availability):



Hotel zum Walde

Mandel küsst Orange *Almond and orange* – bio, vegan, laktosefrei – ^{A,H}
Haferdrink, Agavendicksaft, Mandelmus, Vanillekonzentrat, Orangenöl, Johannisbrotkernmehl

Doublenut – bio, vegan, laktosefrei, glutenfrei – ^{H,E}
Haselnussdrink aus Haselnusspüree, Agavendicksaft, Erdnusspüree, Erdnüsse geschrotet, Meersalz, Johannisbrotkernmehl

Weißer Schokolade mit Erdbeeren – bio, glutenfrei – ^G
White Chocolate with strawberries
Frischmilch, Sahne, Rohrohrzucker, Kuvertüre weiß, Erdbeerwürfel, Agavendicksaft, Traubenzucker, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Salz

Stracciatella Vegana – bio, vegan, laktosefrei – ^{A,H}
Haferdrink, Agavendicksaft, Rohrohrzucker, Kokosöl, Zartbitter Schokolade, Traubenzucker, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl

Frozer Yoghurt Lemongrass – bio, glutenfrei – ^G
Yoghurt, Agavendicksaft, Sahne, Lemongrass, Zitronenöl, Johannisbrotkernmehl

Feine Erdbeere *Strawberry sorbet* – bio, vegan, laktosefrei, glutenfrei –
Erdbeere, Agavendicksaft, Apfel, Rote Bete, Zitrone

Himmlische Himbeere *Raspberry sorbet* – bio, vegan, laktosefrei, glutenfrei –
Himbeere, Agavendicksaft

Außerdem führen wir von Mövenpick:
Furthermore, from Mövenpick:

Chocolat Chips ^{F,G}
Schokoladeneiscreme mit Milkschokoladenstückchen

Bourbon Vanille ^G
Vanilleeiscreme mit Sahne und Bourbon-Vanille

Preis je Kugel / per scoop	EUR 1,50
Sahne-Portion / whipped cream	EUR 1,00
Portion heiße Schokosauce / hot chocolate sauce	EUR 1,50
Portion heiße Kirschen / hot cherries	EUR 1,50

**Eisbecher
Sundaes**

- | | | |
|-----|---|-----------------|
| 294 | Eiskaffee ^{G,4}
1 Kugel Bourbon Vanille, aufgefüllt mit Kaffee und garniert mit Sahne
<i>1 scoop of vanilla ice cream with coffee and whipped cream</i> | EUR 4,60 |
| 295 | Eisschokolade ^{G,F}
1 Kugel Bourbon Vanille und 1 Kugel Chocolat Chips Eiscreme, aufgefüllt mit Trinkschokolade und garniert mit Sahne
<i>1 scoop of vanilla and 1 scoop of chocolate ice cream with chocolate milk and whipped cream</i> | EUR 5,40 |
| 290 | Nußknacker ^{G,H}
2 Kugeln „DasEis“ Mandel küsst Orange und 2 Kugeln „DasEis“ DoubleNut, garniert mit Sahne, Schokoladensauce, Nüssen
<i>2 scoops of „DasEis“ almond and orange and 2 scoops of „DasEis“ DoubleNut ice cream, with whipped cream, chocolate sauce and nuts</i> | EUR 6,70 |
| 292 | Schokokuss ^{G,F}
2 Kugeln Chocolat Chips, 2 Kugeln „DasEis“ Stracciatella Veganza, garniert mit Sahne und Schokoladensauce
<i>2 scoops of chocolate and 2 scoops of „DasEis“ stracciatella veganza with whipped cream and chocolate sauce</i> | EUR 6,70 |
| 288 | Coupe Danmark ^G
4 Kugeln Bourbon Vanille mit heißer Schokoladensauce und Sahne
Auf Wunsch auch mit heißen Kirschen möglich!
<i>4 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>
<i>Also available with hot cherries instead of chocolate sauce!</i> | EUR 6,70 |
| 284 | Tutti Frutti ^G
2 Kugeln „DasEis“ Sorbet auf Obstsalat, Sahne und Himbeersauce
<i>2 scoops of „DasEis“ sorbet on fruit salad, whipped cream and raspberry sauce</i> | EUR 6,70 |
| 297 | Banana Boat ^{G,F,H}
2 Kugeln Bourbon Vanille und 2 Kugeln Chocolat Chips Eiscreme, garniert mit Bananenstückchen, Sahne, Schokoladensauce und Mandeln
<i>2 scoops of vanilla and 2 scoops of chocolate ice cream with banana bits, whipped cream, chocolate sauce and almonds</i> | EUR 6,70 |



Hotel zum Walde

Kaffee, Milch, Kakao

Tasse Kaffee, Milch ^G , Kakao ^G	EUR 2,50
Kännchen Kaffee, Milch ^G , Kakao ^G	EUR 4,80
Portion Sahne ^G	EUR 1,00
Espresso	EUR 2,60
Espresso Macchiato ^G	EUR 2,60
Cappuccino ^G	EUR 3,30
Latte Macchiato ^G	EUR 3,30
Latte Macchiato mit Haselnussirup ^{G,H}	EUR 3,70
Milchkaffee ^G	EUR 2,50

Kaffee-, Schokolade-Mixgetränke

Irish Coffee mit Whiskey und Sahne ^G	EUR 6,80
Schoko libre mit Rum und Sahne ^G	EUR 6,80

Aufgussgetränke

PFEFFERMINZTEE

Naturrein, fein-würzig und kräftig im Geschmack

HAGEBUTTENTEE

Fruchtig und von fein-herber Frische, Vitamin C-haltig

KAMILLENTÉE

Mild und wohltuend, von beruhigender Wirkung

FRÜCHTETEE

Aromatisch, von fruchtig intensivem Geschmack

KRÄUTERMISCHUNG

Minzig, aromatisch und wohlbekömmlich

Ein Glas Tee nach Wahl EUR 2,50

Ein Kännchen Tee nach Wahl EUR 4,80



Hotel zum Walde

Teespezialitäten aus dem Teehaus J.T. Ronnefeldt

ASSAM

MOKALBARIE

SECOND FLUSH GFBOP

Ein extravaganter Tee voll höchster
Aromawerte: kräftig, würzig, malzig.
Schwarzer Tee

CEYLON - ENGLISH BREAKFAST

SUMMER FBOP

Allerbeste Uva-Highland-Tees bestimmen
den hohen Standard dieser fruchtig-spritzigen
Mischung – so richtig britisch.
Schwarzer Tee

DARJEELING

EARL GREY

SECOND FLUSH TGFOP

Feinblumiger Darjeeling komponiert mit
dem frischen Aroma der Bergamotte.
Aromatisierter Schwarzer Tee

JAPAN SENCHA

MORGENTAU

SUMMER

Eine faszinierende Komposition mit
großblättrigem Sencha, fein-fruchtigen Aromen und Blüten.
Aromatisierter Grüner Tee

ROIBOSTEE

Aroma je nach Jahreszeit

Ein Glas Tee nach Wahl

EUR 2,50

Ein Kännchen Tee nach Wahl

EUR 4,80



Hotel zum Walde

Biere ^A

König - Pilsener - frisch vom Fass -	0,20 l	EUR 2,20
König - Pilsener - frisch vom Fass -	0,40 l	EUR 4,20
Malzbier	0,20 l	EUR 2,20
Malzbier	0,40 l	EUR 4,20
Pils-Schuss	0,20 l	EUR 2,20
Pils-Schuss	0,40 l	EUR 4,20
Flasche König-Pilsener	0,50 l	EUR 4,30
Schneider Weiße	0,50 l	EUR 4,30
dunkles Hefeweizenbier - Flaschengärung		
Flasche Eifeler Landbier,		
naturbelassen - Pils-Art -	0,50 l	EUR 4,30
Flasche T.König Zwickl Kellerbier,		
mit Karamelmalz	0,33 l	EUR 3,40
Erdinger Hefeweizen - alkoholfrei -	0,50 l	EUR 4,30
isotonisch, kalorienreduziert		
Bitburger 0,0 und Bitburger Radler 0,0	0,33 l	EUR 3,40
alkoholfrei		

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,4}	0,20 l	EUR 2,50
Coca-Cola light ^{1,2,3,4}	0,20 l	EUR 2,50
Limonade Sprite	0,20 l	EUR 2,50
Limonade Fanta ¹	0,20 l	EUR 2,50
Doppelte Cola, Cola light, Fanta, Sprite	0,40 l	EUR 4,30
Spezi (Coca-Cola und Fanta gemischt)	0,40 l	EUR 4,30
Lipton Eistee (im Glas)	0,20 l	EUR 2,10
Gerolsteiner Sprudel, still oder kohlenensäurehaltig	0,25 l	EUR 2,50
Gerolsteiner Sprudel still oder kohlenensäurehaltig	0,70 l	EUR 5,70
Schweppes		
Bitter Lemon ⁵	0,20 l	EUR 3,30
Indian Tonic ⁵	0,20 l	EUR 3,30
Ginger Ale ^{1,6}	0,20 l	EUR 3,30



Hotel zum Walde

Tomatensaft	0,20 l	EUR 3,70
Kirschsaff -	0,25 l	EUR 3,70
Ananassaft	0,25 l	EUR 3,70
Maracujasaft	0,25 l	EUR 3,70
Apfelsaft natur - Biologische Station Aachen -	0,25 l	EUR 3,70
Johannisbeersaft	0,20 l	EUR 3,70
Orangensaft	0,25 l	EUR 3,70
Apfelschorle - klein -	0,25 l	EUR 2,50
Apfelschorle - groß -	0,50 l	EUR 5,00
Fruchtschorle mit Kirsch, Ananas oder Maracuja	0,25 l	EUR 2,50
Fruchtschorle mit Kirsch, Ananas oder Maracuja	0,50 l	EUR 5,00

Spirituosen

Alter Weizen	0,02 l	EUR 2,20
Els, der "Eifel Whisky"	0,02 l	EUR 2,20
Tequila	0,02 l	EUR 3,50
Wodka	0,02 l	EUR 3,50
Gin London No. 1 (klassisch) & Mom (süßlich)	0,02 l	EUR 3,50
Malteser	0,02 l	EUR 3,50
Linie-Aquavit	0,02 l	EUR 3,50
Ouzo	0,02 l	EUR 3,50
Brauner Rum	0,02 l	EUR 3,50
Bacardi Rum	0,02 l	EUR 3,50
Jägermeister	0,02 l	EUR 3,50
Fernet Branca	0,02 l	EUR 3,50
Ramazotti	0,02 l	EUR 3,50
Sambuca	0,02 l	EUR 3,50
Cointreau	0,02 l	EUR 3,50
Grand Marnier	0,02 l	EUR 3,50
Amaretto di Saronno	0,02 l	EUR 3,50
Baileys ^G	0,02 l	EUR 3,50
Campari ¹	0,04 l	EUR 4,10
Pernod ¹	0,02 l	EUR 3,90
Hennessy	0,02 l	EUR 4,10
Asbach Uralt	0,02 l	EUR 4,10
Grappa	0,02 l	EUR 4,10
Calvados	0,02 l	EUR 4,10



Hotel zum Walde

Ballentines – Scotch Blended Whisky ¹	0,02 l	EUR 4,10
Johnnie Walker - Scotch Blended Whisky ¹	0,02 l	EUR 4,10
Glenfiddich – Scotch Malt Whisky ¹	0,02 l	EUR 5,20
Jameson - Irish Whiskey ¹	0,02 l	EUR 4,10
Jim Beam – Bourbon ¹	0,02 l	EUR 4,10
Williamsbirne – Schladerer	0,02 l	EUR 3,90

Unser Tipp: Spezialitäten aus der Familienbrennerei Liebl im Bayerischen Wald:

Apfel-Birnen-Brand aus dem Holzfaß	0,02 l	EUR 3,40
Haselnußbrand, Waldhimbeergeist	0,02 l	EUR 3,90
Bananenbrand	0,02 l	EUR 4,30
Coillmór Single Malt American Oak	0,02 l	EUR 4,30
Coillmór Single Malt Sherry Cask	0,02 l	EUR 4,30

Südweine

Martini		
bianco ⁰	0,05 l	EUR 4,10
rosso ^{0,1}	0,05 l	EUR 4,10
Sherry		
trocken ⁰	0,05 l	EUR 4,10
medium ⁰	0,05 l	EUR 4,10
Roter Portwein ⁰	0,05 l	EUR 4,10

Mixgetränke

Campari-Orange ¹	0,04 l	EUR 6,40
Pernod-Cola ^{1,2}	0,02 l	EUR 5,50
Gin-Tonic ⁵ (London No. 1 oder MOM)	0,02 l	EUR 5,50
doppelter Gin-Tonic ⁵ (London No. 1 oder MOM)	0,04 l	EUR 8,00
Gin-Orange ⁵	0,02 l	EUR 5,50
doppelter Gin-Orange ⁵	0,04 l	EUR 8,00
Bacardi-Cola ^{1,2}	0,02 l	EUR 5,20
Whisky-Cola ^{1,2}	0,02 l	EUR 5,50
Wodka-Bitter Lemon ⁵	0,02 l	EUR 5,50
Batida-Kirsch ⁶	0,02 l	EUR 5,20
Amaretto-Apfelsaft	0,02 l	EUR 5,20
Glas Grog - doppelter Rum	0,04 l	EUR 6,90



Hotel zum Walde

Cocktails

Kir Royal Crème de Cassis, Sekt ⁰	EUR 5,50
Aperol Spritz Aperol ^{1,5} , Prosecco ⁰ , Sodawasser	EUR 5,40
Hugo Prosecco ⁰ , Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sodawasser	EUR 5,40
Lillet Vive Lillet White ⁰ , Tonic Water ⁵ , Salatgurke	EUR 5,40
Frozen Strawberry Margarita Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Erdbeeren	EUR 8,70
Caipirinha Limetten, Rohrzucker, Cachaça	EUR 6,70
Swimmingpool Wodka, Bacardi, Blue Curacao ¹ , Ananassaft, Kokossirup, Sahne ^G	EUR 8,70
Piña Colada Bacardi, Ananassaft, Kokossirup, Sahne ^G	EUR 8,70
Virgin Colada (alkoholfrei) Ananassaft, Kokossirup, Sahne ^G	EUR 6,20
Ipanema (alkoholfrei) Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale ⁶	EUR 6,20
PriSecco (alkoholfrei) alkoholfreier Cocktail auf Fruchtbasis, 0,1 l – Sorten je nach Verfügbarkeit, z.B. Cuvée No. 11 (Unreifer Apfel und Eichenlaub) oder Rosenzauber (Apfel, Himbeer, Brombeer, Sylter Rosen)	EUR 4,90



Hotel zum Walde

Offene Weißweine^o (Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte)

Mosel - Saar - Ruwer

Weißburgunder Q.b.A., trocken

Weingut Faber

Weinbeschreibung: leichter Wein mit Apfel-Mandel-Aromen und milder Säure.

621 Karaffe 0,25 l EUR 6,50

Pfalz

Riesling Classic Q.b.A., trocken

Weingut Anselmann

Weinbeschreibung: Dieser Riesling besticht durch sein delikates, fruchtbetontes Aroma. Er ist von trockener, gehaltvoller Art und im Geschmack sehr elegant und fruchtbetont. Rebsortentypischer, erfrischender, bekömmlicher Wein.

634 Glas 0,1 l EUR 3,90

635 Karaffe 0,25 l EUR 6,50

Arzheimer Seligmacher Solaris Auslese lieblich

Weingut Anselmann

Weinbeschreibung: mächtige, bouquetbetonte Auslese mit angenehmer Restsüße, die an einen Korb voller Sommerfrüchte erinnert.

631 Karaffe 0,25 l EUR 7,70

Franken

ANNA-LENA

Silvaner Kabinett, trocken

Weingut Brennfleck

Weinbeschreibung: inspiriert durch die älteste Tochter des Winzers findet man einen Silvaner voller Lebendigkeit und Frische mit klarer Frucht nach Apfel, Zitrus und Holunderblüte

637 Karaffe 0,25 l EUR 7,70



Hotel zum Walde

Sulzfelder Cyriakusberg

Bacchus Kabinett, halbtrocken

Weingut Brennfleck

Weinbeschreibung: Facettenreicher Duft von Blüten, delikat, leichtfüßig, lecker.

623	Karaffe	0,25 l	EUR 7,70
-----	---------	--------	----------

Offene Rotweine und Roséweine ^o

Pfalz

Dornfelder Classic Q.b.A., trocken

Weingut Anselmann

Weinbeschreibung: kräftiger Rotton, volles Bukett mit ausgeprägten Fruchtaromen, die an Beerenfrüchte und Sauerkirschen erinnern

652	Glas	0,1 l	EUR 3,90
653	Karaffe	0,25 l	EUR 7,70

Dornfelder halbtrocken Q.b.A.

Weingut Anselmann

Weinbeschreibung: granatroter, halbtrockener Wein mit ausgeprägten Fruchtaromen erinnernd an Beerenfrüchte

655	Karaffe	0,25 l	EUR 7,30
-----	---------	--------	----------

Dornfelder Q.b.A., lieblich

Weingut Anselmann

Weinbeschreibung: lieblich, fruchtig

657	Karaffe	0,25 l	EUR 7,30
-----	---------	--------	----------

Merlot Weißherbst

Roséwein, Q.b.A., trocken

Weingut Anselmann

Weinbeschreibung: ausdrucksvoller, fruchtiger Rosé

649	Karaffe	0,25 l	EUR 7,30
-----	---------	--------	----------

627	Weinschorle weiß oder rot, Karaffe	0,25 l	EUR 5,00
-----	---	--------	----------



Hotel zum Walde

Sekte °

672	Riesling Sekt, trocken Weingut Anselmann, Pfalz	0,20 l	EUR 8,70
673	Riesling Sekt, trocken Weingut Anselmann, Pfalz	0,75 l	EUR 27,50

Champagner °

677	Môet & Chandon Brut Imperial	0,75 l	EUR 65,30
-----	--	--------	-----------

Allergene & Zusatzstoffe / *allergenic substances:*

A	Gluten (Weizen) / gluten (wheat)	B	Krebstiere / <i>shellfish</i>
C	Eier / <i>eggs</i>	D	Fisch / <i>fish</i>
E	Erdnüsse / <i>peanuts</i>	F	Soja / <i>soy</i>
G	Milch / <i>milk</i>	H	Nüsse / <i>nuts</i>
L	Sellerie / <i>celery</i>	M	Senf / <i>mustard</i>
N	Sesam / <i>sesame</i>	O	Schwefeldioxid & Sulfit / <i>sulphur dioxide</i>
P	Lupinen / <i>lupine</i>	R	Weichtiere / <i>mollusk</i>
S	Dekoration enthält Farbstoff, Schwefeldioxid & Sulfit / <i>Decoration contains colourant, sulphur dioxide</i>		
1	Farbstoff / <i>colourant</i>	6	mit Ingwerauszug / <i>ginger</i>
2	Süßungsmittel / <i>sweetener</i>	7	mit Antioxidationsmittel
3	enthält Phenylalaninquelle	8	mit Konservierungsstoff
4	coffeinhaltig / <i>caffeine</i>	9	geschwefelt
5	chininhaltig / <i>chinin</i>	10	geschwärzt