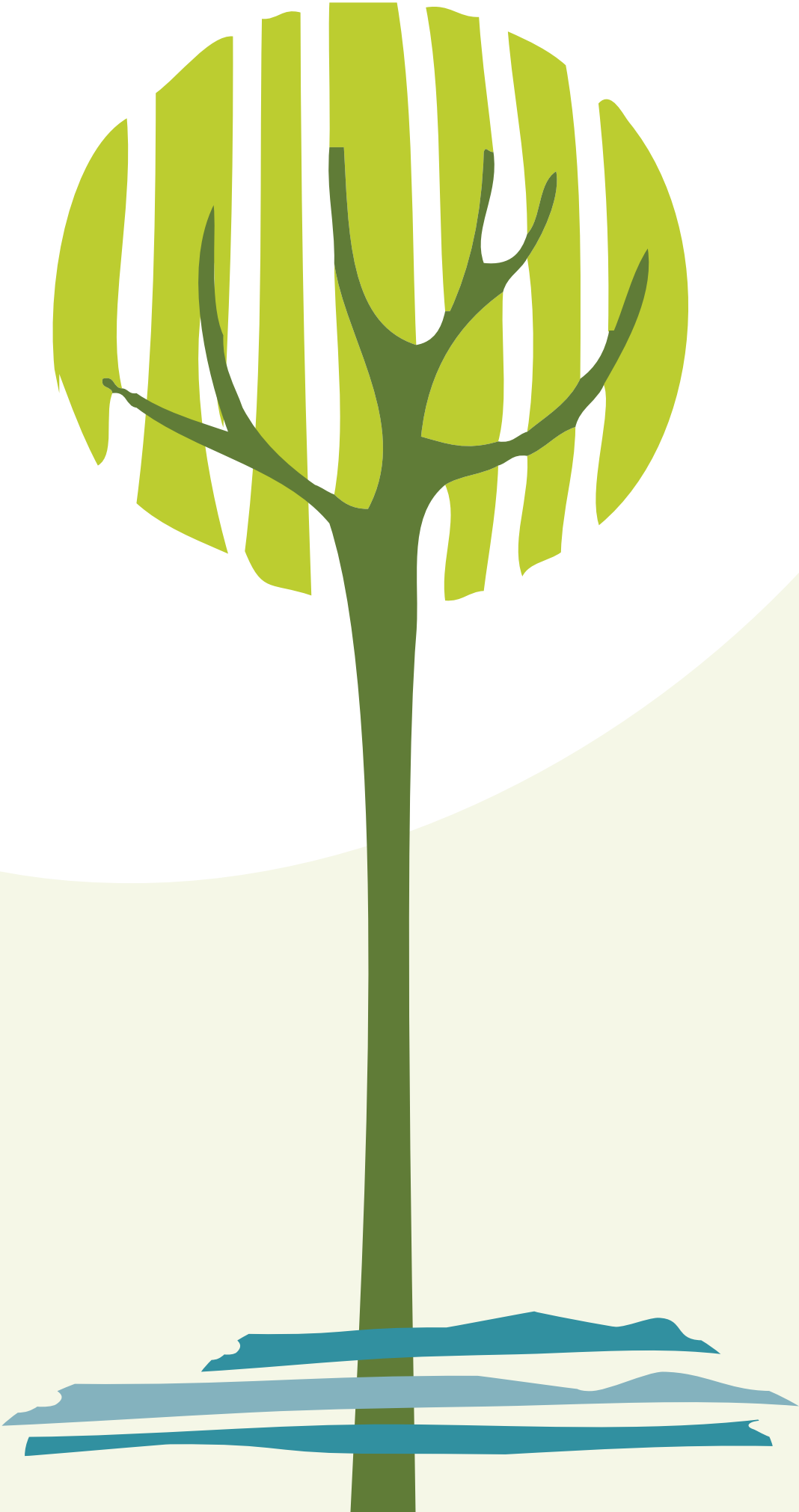


Speisen & Getränke



Waldtraut
das Freizeitrestaurant

Getränke



Säfte & Schorlen

	0,3 l	0,5 l
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Traubensaft	4,60 €	5,50 €
Saftschorle	3,80 €	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Taunustafelwasser mit Kohlensäure versetzt	3,30 €	4,40 €
---	--------	--------

Pepsi Cola, Pepsi Maxx, Mirinda, 7up	3,80 €	4,80 €
---	--------	--------

Schweppes

	0,2 l
Bitter Lemon	3,80 €
Ginger Ale	3,80 €
Tonic Water	3,80 €

Mineralwasser Taunusquelle medium oder still	0,25 l	0,75 l
	3,30 €	6,90 €

Biere

aus dem Alt-Oberurseler Brauhaus	0,3 l	0,5 l
Brauhaus Hell	4,10 €	5,30 €
Saisonales Brauhaus Bier	4,10 €	5,30 €
Brauhaus Radler	4,10 €	5,30 €
Benediktiner Weizenbier		5,10 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei		5,10 €
Licher alkoholfrei (0,33l)	4,20 €	

Apfelweine

Apfelwein pur oder gespritzt	0,25 l	0,5 l
Kelterei Steden / Echt Orschel	3,10 €	4,70 €



Weißweine

0,2 l

Riesling-Schorle (süß oder sauer)

5,20 €

Riesling Q.b.A. halbtrocken

6,90 €

Winzerei Flick, Rheingau

Chardonnay, trocken

6,90 €

Gau-Algesheimer Berg, Rheinhessen

Riesling Q.b.A., trocken

6,90 €

Winzerei Flick, Rheingau

Sauvignon blanc, trocken

7,60 €

Winzerei Flick, Rheingau

Roséwein

Spätburgunder, rosé, trocken

7,20 €

Winzerei Flick, Rheingau

Rotweine

Spätburgunder, trocken

6,90 €

Gau-Algesheimer Berg, Rheinhessen

Cabernet Sauvignon, trocken

7,80 €

Gau-Algesheimer Berg, Rheinhessen

Ursprung, trocken

7,90 €

Markus Schneider, Pfalz

Sekt

aus dem Rheingau – Winzerei Flick

Rieslingsekt, trocken

0,75 l 32,00 €

Prosecco, Scavi & Ray

0,2 l 6,50 €

Heißgetränke

Unsere Kaffeespezialitäten bieten wir auch entkoffeiniert an

Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	3,10 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40 €
Schokiato Heiße Schokolade mit Espresso	4,80 €
Frischer Minztee oder Ingwertee	4,00 €
Frischer Ingwer-Minztee	4,30 €
Unsere Teesorten von Keo	3,80 €
Earl Grey, Darjeeling, Assam, Kräuterharmonie, Rooibos Vanille, Grüntee, Sanddorn-Cranberry, Kamillenblüten, Waldbeere, Insel der Sinne	

Aperitiv

Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Soda, Orange	0,2 l	7,90 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Minze	0,2 l	7,90 €
Ursel Gin Tonic	0,2 l	9,50 €

Spirituosen

gebrannt aus Bier in der Brennerei im Alt-Oberurseler Brauhaus

Braubrand klarer Schnaps 40 %	2 cl	3,80 €
Flamme feurig und fruchtig 25 %	2 cl	3,80 €
Grüner Abt Kräuterschnaps 35 %	2 cl	3,80 €
Jahrgangsbierbrand 42 %	2 cl	4,80 €

Spirituosen aus unserer Region

Himbeergeist 40 %	2 cl	3,80 €
Williams-Christ Birne 40 %	2 cl	3,80 €
Kakao Nuss Likör 35 %	2 cl	3,80 €
Taunustropfen 35 %	2 cl	3,90 €
Mispelchen 40%	2 cl	4,80 €

Speisen



Mittag

Am Waldessaume träumt die Föhre.
Am Himmel weiße Wölkchen nur.
Es ist so still, daß ich sie höre,
die tiefe Stille der Natur.

Rings Sonnenschein auf Wies' und Wegen,
die Wipfel stumm, kein Lüftchen wach.
Und doch, es klingt, als ström' ein Regen
leis tönend auf das Blätterdach.

Theodor Fontane
(1819 - 1898), dt. Schriftsteller,
Journalist, Erzähler und Theaterkritiker


Kleine Leckereien

Handkäs mit Musik, Kümmel, Brot und Butter	8,40 €
Handkäs mit dreierlei Zwiebeln und Kürbiskernöl, Brot und Butter	8,80 €
Kartoffelrösti mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Salat	15,40 €

Suppen

Kartoffelrahmsuppe mit Kerbel (Vegetarisch)	7,20 €
Kleine Suppentasse	5,20 €
Kartoffelrahmsuppe mit Kerbel und gebratener Mettwurst	7,70 €
Kleine Suppentasse	5,70 €

Salate

Kleiner Beilagensalat	7,30 €
Großer Salatteller	14,30 €
Großer Salatteller mit Schinken, Käse und Bio-Eiern	16,60 €
Salat Naturpark  mit Kürbiskernen und gebratenen Champignons	17,40 €
Salat Hohemark mit Hühnerbruststreifen, mariniert in Orangen-Currymarinade	18,10 €

Unser Hausdressing für Ihren Salat ist ein Himbeerdressing. Sie können zu Ihrem Salat auch Kräutervinaigrette bekommen. Einfach beim Bestellen angeben.



Allergie-Info

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Waldtraut „eXtra“

Hacksteak mit Schmorzwiebel, Bratensoße und Bratkartoffeln	17,40 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17,70 €
Forelle gebacken mit Kräuteröl, Salzkartoffeln und Salat	21,80 €
„Frankfurter“ Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	21,10 €
Waldpilzschnitzel mit frischer Pilzrahmsoße, Pommes frites und Salat	21,80 €
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salat	21,90 €
Deutsches Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter und Brot	26,40 €
Deutsches Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	35,60 €



Taunusjausen

Portion Bratkartoffeln	6,30 €
Frankfurter Würstchen mit Brot oder mit Pommes frites	7,70 € 9,90 €
Rindswurst mit Brot oder mit Pommes frites	7,70 € 9,90 €
Strammer Max mit gekochtem Schinken und 2 Bio-Spiegeleiern	10,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Bio-Spiegeleiern	10,90 €
Strammer Max plus mit gekochtem Schinken, Käse und 2 Bio-Spiegeleiern	12,20 €
Flammkuchen Klassisch mit Speck und Zwiebeln	14,40 €
Hamburger mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	15,50 €
Cheeseburger mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	16,50 €

Für die kleinen Wanderer

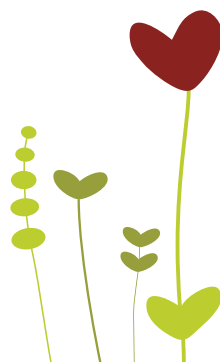
Portion Pommes frites rot-weiß	6,40 €
Spätzle mit Rahmsauce	6,60 €
Große Portion Pommes frites rot-weiß	11,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes frites	8,60 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites	8,90 €

Vegetarisch/Vegan

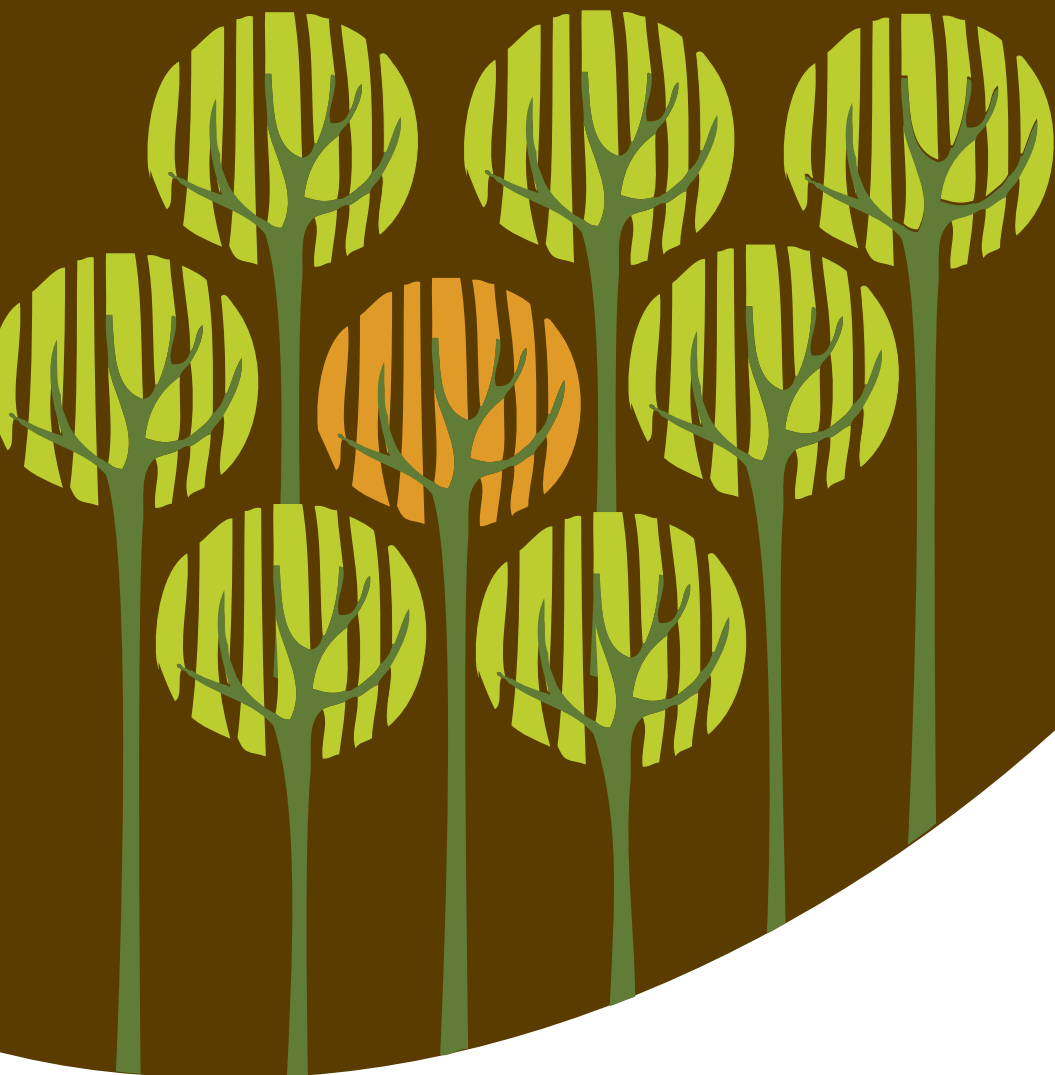
Portion frisches Gemüse 	9,40 €
Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Brokkoli, Lauchzwiebeln und frischen Champignons	
Grüne Soße mit Salzkartoffeln und gekochten Bio-Eiern	14,80 €
Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salat und Grüner Soße	15,10 €
Flammkuchen mit frischem Gemüse	15,10 €
Gemüseteller 	15,40 €
Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Brokkoli, Lauchzwiebeln und frischen Champignons, dazu Kicherebsen Hummus	
Semmelknödel mit frischer Pilzrahmsauce und Salat	16,40 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, roten Zwiebeln und Salat	17,10 €
Veganer Burger mit Quinoa-Patty 	17,90 €
mit frischer Avocadocreme, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	

Dessert

Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis	7,90 €
Kaiserschmarren mit Vanilleeis oder Apfelmus	10,90 €
Unsere Kuchen vom Bäcker Huck Unser Servicepersonal gibt Ihnen zum täglichen Kuchenangebot gerne Auskunft.	4,30 €
Eis am Stiel aus der Truhe	



Taunustagen



Ihre Tagung im Taunus

Im Taunusinformationszentrum warten 2 Tagungsräume auf Sie. Ausgestattet mit moderner Tagungstechnik sitzen Sie mitten im Grünen und können sich auf Ihre Aufgaben konzentrieren. Wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl.

Tagungspauschalen

Ganztagespauschale ab 50,00 € pro Person zzgl. Raummiete. Sprechen Sie uns gerne an. Ihre Firmenfeier, Familienfeier oder Weihnachtsfeier sind bei uns in guten Händen. Anfragen senden Sie bitte an info@das-waldtraut.de.

Tagungsraumanmietung bitte direkt über das Taunus-Informationszentrum oder bei Naturpark Taunus www.naturpark-taunus.de

Waldtrauts Jahreszeiten



Frühjahr

März Frühlingserwachen mit tollen Angeboten aus Wald und Flur

April Bärlauch aus dem Garten

Mai Spargelsaison wird eröffnet



Sommer

Juni Der Sommer lädt ein mit frischen Kräutern und fruchtigen Beeren

Juli Wir waren im Wald – Es gibt Pfifferlinge



Herbst

August Überraschung

September Kürbis & Co. – Das Waldtraut und der Kürbis

Oktober Wilde Wochen – Der Taunus isst Wild



Winter

November + Fuchs, du hast die Gans –

Dezember Nein, Quatsch wir haben sie. Gänsebratenzeit.

Januar Grünkohlzeit

Februar Hüttengaudi



W-w-w-w-Wanderlust

Wo wilde Wiesen wachsen

Wo warme Winde wehn

Wo wackre Wanderer wandern

Wolln wir wohl wandern gehn

(wohlwüschend es wolle

nirgendwo ein W im Wege stehn)

Arnd Helsson

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag

+ Feiertage

11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Küche täglich bis

21.00 Uhr

Waldtraut

das Freizeitrestaurant

Hohemarkstraße 192

61440 Oberursel

Tel: 0 61 71 - 28 46 691

www.das-waldtraut.de

info@das-waldtraut.de

