

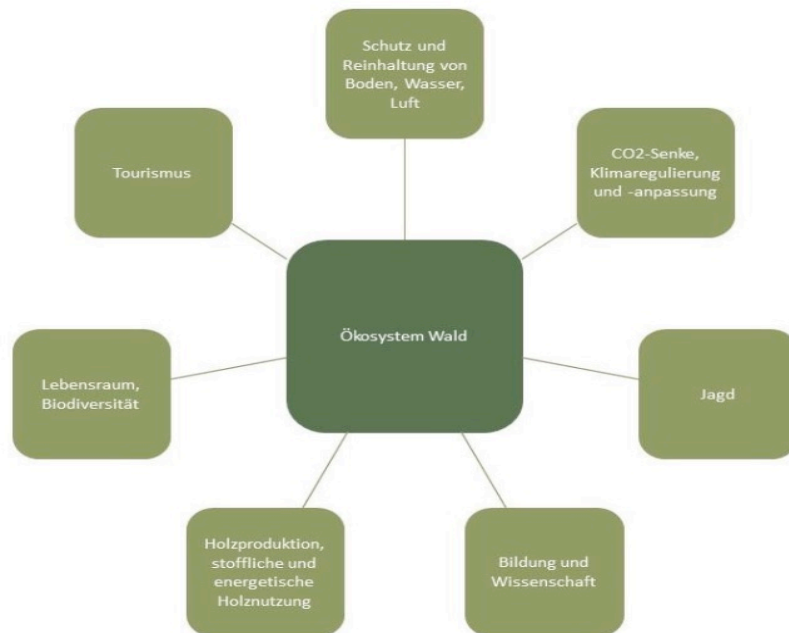
Herzlich Willkommen



- *Nachhaltig*
- *Regional*
- *Und frisch nach der Saison*

Willkommen im Forstgut Waldeck

Seit Jahrzehnten betreiben wir auf dem Westerberg nachhaltige Forstwirtschaft. Diese war in den letzten Jahren leider recht verlustreich - trotzdem freuen wir uns jeden Tag an der Betreuung unseres tausendfachen Baumbestandes und leisten damit in unserer waldarmen Gegend einen wertvollen ökologischen Beitrag.



Quelle: Umweltbundesamt 2015, eigene Darstellung nach Karlsruher Institut für Technologie, Süddeutsches Klimabüro, Lena

Zu dem Gut gehört auch der sogenannte "Hammelsweiher", ein sauberes Gewässer dank des durchfließenden Baches. Ein kleines Paradies für Tiere und Pflanzen. Hier versorgt sich auch unsere Gastronomie mit Forellen, Karpfen, Saiblingen und vielem mehr.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Jagd. Das Wild stammt direkt aus der Region, aus eigenen oder befreundeten Jagdrevieren und wird im gutseignen Metzgerei-Fachbetrieb zubereitet.

Zu unserer Landwirtschaft gehört auch ein kleiner Weinbaubetrieb. Eine Auswahl unserer Weine und Sekte und Spirituosen schenken wir hier gerne aus.

Sämtliche Fleisch und Wurstspezialitäten werden in der gutseigenen Metzgerei frisch und sorgfältig von Meisterhand zubereitet.

Ihr Team von der Waldeck Ingelheim

Neben unseren eigenen Produkten beziehen wir unsere Zutaten weitgehend aus der Region.

Wir bedanken uns bei unseren Zulieferern:

- Altstadtbäckerei Finkenauer
- Kartoffel- Obsthof Wünsch
- Gottschalk Obst
- Brennerei Dengel
- Stumpf
- Philaroma
- MajaKaffee Rösterei
- Daniels Hühnerhof

Wir bereiten unsere Speisen und Getränke in höchster Qualität zu. Sollte etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, lassen Sie es uns bitte wissen.

Für die Planung von Feierlichkeiten und auch sonstigen Tagungen stehen wir gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Öffnungszeiten im Sommer:

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 15:00 Uhr

Samstag und Sonn- und Feiertage ab 12:00 Uhr

Warme Küche bis 20:30 Uhr oder nach Vereinbarung

Vorspeisen

Wilder Handkäs ^A mit Musik (Handkäs + Wildschinken) mit Bauernbrot ^{A, B, C}	9,10
Kartoffelsuppe mit Wildfleischwurst und Bauernbrot ^{A, B, C}	7,30
Pikante Wildgulaschsuppe mit Bauernbrot ^{A, B, C}	8,30
Kleiner gemischter Salat	4,60
Rhein Hessischer Wildwurstsalat mit Bauernbrot ^{A, B, C}	8,50

Hauptspeisen

Fleischkäse vom Wild mit Spiegelei ^C und Wildspeck Bratkartoffeln	13,70
Vesperplatte mit Brot ^{A, B, C} (Wildknacker, Wildschinken, Leberwurst, Gürkchen, Käse) ³	18,90
Gebratene Leber mit Zwiebeln und Speck Bratkartoffeln	18,30
Hiwelschnitzel ^{B, C} mit Zwiebeln, Kräuterbutter ^A und Pommes Frites	15,80
Ragout ^A vom rheinhessischen Reh mit Spätzle ^{B, C}	19,60
Teuflisches Wildschweinpännchen sri-lankische Art	19,60
Scharf gebratene Streifen vom Wildschwein mit Bauernbrot ^{A, B, C}	
Der Wirtins Lieblingssalat	15,30
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons	
Wildbratwurst mit Pommes Frites	10,50

Unsere **Steaks vom Lavastein** finden Sie auf unserer Lavastein-Grill Karte

Hauptspeisen vegetarisch und veganes

Chamis Curry	15,60
Veganes Gemüse Curry nach sri-lankischer Art mit Reis	
Folienkartoffel mit Sourcream ^A und Grillgemüse	13,80

Für unsere kleinen Gäste

Penne ^{A,B,C} mit Wildbolognese	9,50
Kleines Hiwelschnitzel ^{B,C}	10,50
Räuberteller	0,00

Beilagen

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	4,00
Spätzle ^{A,B,C}	4,00
Hausgemachtes Grillgemüse	4,00
Pommes Frites	4,00
Extra Bauerbrot ^{A,B,C} 2 Scheiben	0,70

Alle unsere Fleischspezialitäten sind in der Hauseigenen Metzgerei hergestellt.

Zusatzstoffe: 3 = Phosphat

Allergene: A = Milch und Milchprodukte, B = glutenhaltiges Getreide, C = Eier, D = Krebstiere

Alle Angaben verstehen sich in Euro incl. 19% Mehrwertsteuer und Bedientengeld

Dessert

Kuchenvariation der Saison	3,50
Tortenvariation der Saison	3,90
Waffel mit Kirschen, Sahne und einer Kugel Eis	8,50
Verschiedene Sorten Eis (Erdbeere, Vanille, Schokolade) je Kugel	1,80
Portion Sahne	0,80