



Menü „Waitz“ – Menu „Waitz“

Hausgeräucherter Wildlachs, Tobiko-Caviar, Crème fraîche, Kartoffelkrustel
Home smoked salmon, Tobiko caviar, sour cream, fried grated potatoes

...

Essenz von Waldpilzen, Ravioli
Essence of forrest mushrooms, ravioli

...

Kotelettes vom neuseeländischen Weidelamm, Rosmarin-Jus, mediterranes Gemüse, Pommes Risolées
New Zealand meadow lamb, rosemary jus, Mediterranean vegetables, Pommes Risolées

...

Crème Brûlée, marinierte Früchte
Crème Brûlée, marinated fruits

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

*Selection of French **raw milk cheese** (Affineur Eric Lefebvre)*

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 59,00

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu €52,00 (ohne Waldpilz-Essenz / without mushroom essence)



Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

Süppchen vom Muskatkürbis, Kokos, geröstete Kürbiskerne, steierisches Kernöl
Nutmeg pumpkin soup, coconut, roasted pumpkin seeds, Styrian oil

...
Lendchen vom Schwein, Pfifferlingsrahm, Gemüse, Tagliatelle
Fillet of pork, creamy chanterelles sauce, vegetables, Tagliatelle

Duett von Schokoladenmousse

Duo of chocolate mousse

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

*Selection of French **raw milk cheese** (Affineur Eric Lefebvre)*

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 29,90



Vorspeisen – Starters

- Gemischter Salat** vom Frankfurter Markt, Kirschtomaten, Kerne (*vegan/vegetarian dish*) € 7,90
Mixed salad from the market of Frankfurt, cherry tomatoes, seeds
- Die weitgerühmten **Schnecken „Achat Style“** € 11,90
The renowned escargots „Achat Style“
- Hausgeräucherter Wildlachs**, Tobiko-Caviar, Crème fraîche, Kartoffelkrustel € 15,90
Home smoked salmon, Tobiko caviar, sour cream, fried grated potatoes
- Carpaccio vom Weiderind**, Limettenvinaigrette, Rucola € 15,90
Carpaccio of meadow beef, lime vinaigrette, rocket salad

Suppen – Soups

- Süppchen vom Muskatkürbis**, Kokos, Kerne, steierisches Kernöl (*vegan / vegan dish*) € 7,90
Nutmeg pumpkin soup, coconut, roasted pumpkin seeds, Styrian oil
- Essenz von Waldpilzen**, Ravioli € 8,90
Essence of forrest mushrooms, ravioli
- Boula Boula** – unsere Spezialität aus Südamerika € 8,90
Boula Boula – our specialty from South America



Hauptgerichte – Main Courses

Kürbisrisotto, junger Lauch (<i>vegan / vegan dish</i>) <i>Risotto of pumpkins, young leek</i>	€ 18,90
Lendchen vom Schwein , Pfifferlingsrahm, Gemüse, Tagliatelle <i>Fillet of pork, creamy chanterelles sauce, vegetables, Tagliatelle</i>	€ 23,90
Wiener Kalbsschnitzel „klassisch“ , Bratkartoffeln, Beilagensalat <i>Classic Viennese calf Schnitzel, chip potatoes, side salad</i>	€ 24,90
„Frutti di mare“ , Krustentiersauce, Bandnudeln <i>„Frutti di mare“, crustacean sauce, pasta</i>	€ 25,90
„Catch of the Day – Fisch des Tages“ , Weißweinbutter, Saisongemüse, Arancini <i>„Catch of the Day“, white wine butter sauce, season vegetables, Arancini</i>	€ 27,90
Kotelettes vom neuseeländischen Weidelamm , Rosmarin-Jus, mediterranes Gemüse, Pommes Risolées <i>New Zealand meadow lamb, rosemary jus, Mediterranean vegetables, Pommes Risolées</i>	€ 29,90
Filet vom Rind (200 Gramm) , Kräuterbutter, buntes Gemüse, Süßkartoffel-Stäbchen <i>Tenderloin (200 grams), herb butter, variegated vegetables, sweet potato sticks</i>	€ 33,90



Burger

Unsere Classic-Burger werden mit Brioche Brötchen, Burger Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln & Essiggurken garniert & mit Pommes frites serviert
Our Classic burgers are served with Brioche Bun & garnished with burger sauce, salad, tomatoes, onions & gherkins & served with French fries.

Classic Burger € 14,90

100% reines Rindfleisch (200 Gramm) / *100% pure beef (200 grams)*

Classic Cheeseburger € 15,90

100% saftiges Rindfleisch (200 Gramm), Emmentaler Käse / *100% juicy beef (200 grams), Emmenthal cheese*

Classic Blauschimmelkäse-Burger/ Classic Blue Cheese Burger € 16,90

100% saftiges Rindfleisch (200 Gramm), Blauschimmelkäse / *100% juicy beef (200 grams), blue cheese*

Lachs-Burger „Thai Style“ / Salmon Burger „Thai style“ € 16,90

Norwegischer Lachs (150 Gramm), Wasabi-Crème, Kartoffelspiralen / *Norwegian salmon (150 grams), Wasabi cream, twister potatoes*

Spinat-Auberginen-Burger „im Urkorn Brötchen“ (vegan/vegetarian dish) € 15,90

Spinach-Eggplant-Burger „in a original Grain Bun“

Gemüsetaler (140 Gramm), Salsa, Süßkartoffel-Stäbchen / *Vegetable paddy (140 grams), salsa, sweet potato fries*

„Wie einst“ / “The good old times”

„Oma Kunis Hackbraten“ (250 Gramm), Spiegelei, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln € 14,90

Meat loaf “Grandma Kuni’s Style” (250 grams), fried eggs, onion sauce, chip potatoes

Großer Salatteller, gebratene Truthahnbrust, Kirschtomaten, Kerne € 13,90

Mixed salad, roasted turkey breast cherry tomatoes, seeds



Desserts

Crème brûlée

marinierte Früchte

Marinated fruits

€ 10,00

Duett vom Schokoladenmousse

Duet of chocolate mousse

€ 10,00

Dessertteller "Landhaus Waitz"

süße Naschereien aus der Pâtisserie

sweet tidbits from the Pâtisserie

€ 13,50

Auswahl von französischem Rohmilchkäse

Nüsse, Trauben, Feigensenf, Brotauswahl

nuts, grapes, fig mustard, choice of breads

€ 15,00



Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergens

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

In unserem Betrieb wird seit mehr als 100 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns **im Vorfeld** bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkekreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

Dear guests please note:

In our company, we are successfully cooking fresh and high quality food for more than a century. We take into account also allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us **in advance**.

However, dishes & drink creations vary, and thus also the recipes from time to time.

In our food and drinks inter alia, the following Allergens (also traces of this) might be included: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 ml/l, lupine, and molluscs.

Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.