



*Landgasthof  
Walda  
Familie Daferner*

Bergstraße 19

86676 Walda

Tel.-Nr: 08253 6151

[www.landgasthof-walda.de](http://www.landgasthof-walda.de)

**Einen schönen Aufenthalt und einen guten  
Appetit wünscht Ihnen**

**Familie Daferner**

Bei eventuellen Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, diese können Ihnen Auskunft über die verwendeten Zutaten und Inhaltsstoffe geben.

# SPEISEKARTE

Für jeden Änderungswunsch der Beilagen erlauben wir uns 1€ zu berechnen.

## Suppen

LEBERKNÖDEL, <i>hausgemacht in Rinderbrühe</i>	4,80€
BRÄTSPÄTZLE, <i>hausgemacht in Rinderbrühe</i>	4,80€
PFANNKUCHEN, <i>hausgemacht in Rinderbrühe</i>	4,50€

## Wildspezialitäten

### WILDSCHWEINBRATEN

*geschmort, aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne und buntem Salatteller*

14,50€

### REHBRATEN

*Wildfleisch aus heimischer Jagd, mit hausgemachten Spätzle, Kroketten, Preiselbeerbirne und buntem Salatteller*

16,50€

### HIRSCHBRATEN

*aus der Keule geschnitten, mit hausgemachten Spätzle, Kroketten, Preiselbeerbirne und buntem Salatteller*

16,50€

## Deftige Braten

### KALBSNIERENBRATEN

*vom Milchkalb mit hausgemachten Spätzle,  
Buttergemüse und buntem Salatteller*

15,50€

### KALBSBRUST

*vom Milchkalb, mit feiner Brätfüllung, hausgemachten Spätzle,  
Buttergemüse und buntem Salatteller*

15,50€

### OCHSENBRATEN

*mit hausgemachten Spätzle, Buttergemüse  
und buntem Salatteller*

15,50€

### SAUERBRATEN

*vom Rind, mit hausgemachten Spätzle, einem Kartoffelknödel,  
Preiselbeerbirne und buntem Salatteller*

16,00€

### OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN

*vom eigenem Strohschwein mit Kartoffelknödel, dunkler Biersauce  
und buntem Salatteller*

15,50€

### ZWIEBELBRATEN

*vom Rind mit deftiger Sauce, Röstzwiebeln,  
hausgemachten Spätzle, Pommes frites und buntem Salatteller*

16,00€

## Spezialitäten vom Grill

### **PFEFFERSTEAK**

*aus der Rinderlende geschnitten, mit Speckbohnen Pommes frites, Kräuterbutter und buntem Salatteller, auf einem Holzbrett serviert* 19,50€

### **JAKOB`S LEIBSPEIS**

*saftiges Schweinelendensteak mit Pilzrahmsauce, gerösteten Erdäpfeln und buntem Salatteller* 15,50€

### **GRILLTELLER**

*mit Rind-, Schweine- und Putensteak, gegrillter Speckscheibe und Grillwurst, dazu Pommes frites, Speckbohnen, Kräuterbutter und einem buntem Salatteller* 19,50€

### **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**

*mit Bratensauce, Kartoffelkroketten, hausgemachten Spätzle, Kräuterbutter und buntem Salatteller* 15,50€

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

*aus der Rinderlende geschnitten, mit knusprig gerösteten Zwiebelringen, hausgemachten Käsespätzle und buntem Salatteller* 19,50€

## Pfannengerichte

### **CORDON BLEU**

*paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken  
und Allgäuer Bergbauernkäse,  
Pommes frites und buntem Salatteller*

15,50€

### **SCHNITZEL, WIENER ART**

*paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes frites  
und buntem Salatteller*

13,50€

### **SCHNITZEL, SCHWEIZER ART**

*paniertes Schweineschnitzel mit Schinken  
und Allgäuer Bergbauernkäse überbacken, dazu Pommes frites,  
Buttergemüse und buntem Salatteller*

15,50€

### **BUNTBARSCHFILET**

*paniert, in der Pfanne ausgebacken  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Salatteller*

14,50€

### **WIRTSHAUSBURGER**

*mit saftigem Hack, Röstzwiebel, Allgäuer Käse,  
knusprigen Speckstreifen, Salat, Tomate und  
Hausburgersauce dazu Pommes frites und bunter Salatteller*

15,50€

### **„GFETZTE SAU“ BURGER**

*Pulled Pork vom Strohschwein mit BBQ-Soße, Cole Slaw-Salat,  
Allgäuer Käse, Pommes frites und buntem Salatteller*

15,50€

## Vegetarisch

### **KNUSPRIGE FRISCHKÄSETASCHEN**

*auf einem großen Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten* 13,50€

### **GEBACKENER BERGBAUERNKÄSE**

*würziger Allgäuer Käse, in der Panade mit Preisbeergarnitur,  
Weißbrot und buntem Salatteller* 13,50€

### **KÄSESPÄTZLE**

*mit geriebenem Allgäuerkäse und knusprigen Zwiebelringen  
im Pfännchen serviert, mit buntem Salatteller* 12,50€

## Salate

### GROßER BAUERN Salat

*mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten, einem gekochten Ei,  
Schinken und Käsestreifen und frischem Weißbrot*

9,50€

### GEGRILLTE PUTENSTREIFEN

*mit Blatt- und Rohkostsalaten, feinem Dressing  
und frischem Weißbrot*

14,50€

### RINDERSTREIFEN VOM GRILL

*mit Blatt- und Rohkostsalaten, feinem Dressing  
und frischem Weißbrot*

15,50€

### ALTMÜHLTALER KÜRBISKERNSALAT

*mit Blatt und Rohkostsalaten, kross gebratenen  
Schnitzelstreifen, gerösteten Kürbiskernen und naturreinem  
Altmühltaler Kürbiskernöl dazu frisches Weißbrot*

14,50€

# GETRÄNKEKARTE

## Bierspezialitäten

aus der Schlossbrauerei Unterbaar

<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Dunkles Bier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Weizen vom Fass naturtrüb</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Leichtes Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Dunkles Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Russ</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Cola- Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50€</i>

## Alkoholfreie Getränke

<i>alkoholfreies Bier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50€</i>
<i>Apfelschorle süß oder sauer</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Orangenlimonade</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Cola</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20€</i>



# Weinkarte

*Sämtliche Weine sind Qualitätsweine des Weingutes Siener  
aus Weyer in der Pfalz*

## WEIßWEINE

SILVANER <i>halbtrocken</i> <i>exzellenter Tischwein</i>	0,25l	4,00€
WEIßWEINSCHORLE <i>sauer oder süß</i>	0,5l	4,50€
RIVANER <i>trocken</i> <i>pikante Säure, spritzig, mineralreich</i>	0,25l	4,00€
WEIßBURGUNDER <i>Kabinett</i> <i>trocken, exotischer Duft von Honigmelone</i>	0,25l	4,00€
GRAUER BURGUNDER <i>trocken, erdig, vollmundig</i>	0,25l	4,00€

## ROTWEINE

PFÄLZER ROTWEIN <i>mild und fruchtig</i>	0,25l	4,00€
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN <i>kräftig, trocken</i>	0,25l	4,00€
PORTUGIESER ROSE	0,25l	4,00€

## Schnäpse und Liköre

<i>Südtiroler Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Südtiroler Waldhimbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Lockstedter (Kräuterschnaps)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Hochmoorgeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kartoffel-Feige Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>

## Aperitif

<i>Hugo</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Limoncello Spritz</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,50€</i>
<i>1 Glas Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,80€</i>

## Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		<i>3,20€</i>
<i>Haferl Kaffee</i>		<i>3,80€</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,50€</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,50€</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,50€</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>2,70€</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,20€</i>
<i>Glas Tee (Früchte, Pfefferminze, Kamille und Schwarzer Tee)</i>		<i>2,50€</i>