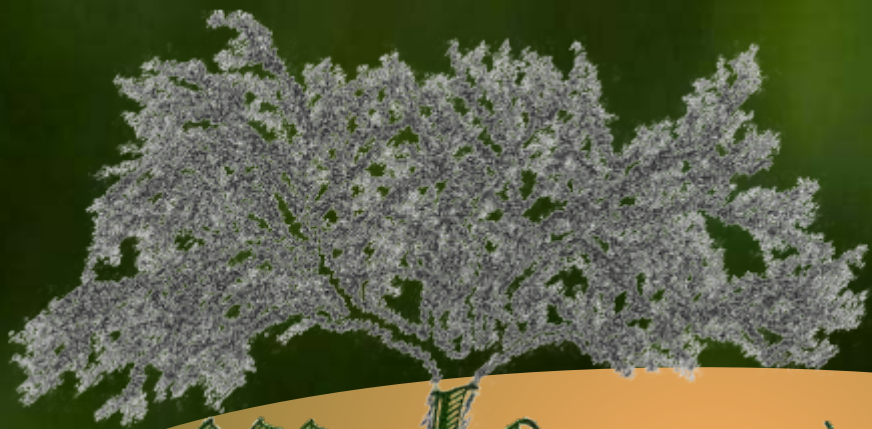




Waldgaststätte
Friedenau

Speisen & Getränke



„Man soll dem Leib etwas Gutes
bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“

Winston Churchill

All unsere Schmankerl gibt's auf Wunsch a als kloane Portion -
mit 1,40 € weniger auf der Rechnung.

(Aus'nommen san die mit'm *Sternchen - die bleib'n in voller Montur!)

**Wir heißen Euch herzlich Willkommen in der
Waldgaststätte Friedenau!**

Unser kleines Friedenau-Regelwerk
mit Schmäh & Herz

1. Kinderkarte bleibt Kindersache

Unsere Kindergerichte san für unsere kleinen Gäste gedacht - also unter 12 und ohne Bierdurst. Erwachsene mit Kindheitstrauma krieg'n trotzdem bitte a große oder wie angeboten a bisserl kleinere Portion!

2. Beilagen-Tausch? Geht scho!

Wer lieber Knödel statt Pommes will oder statt Salat lieber a Extraportion Schmarrn - einfach Bescheid sagen. Aber:
Bei manchen Wechseln kann's a bisserl was kosten.
(Mei, der Koch muss ja aa umdisponieren.)

3. Hausgemacht braucht a bisserl Zeit

Weil bei uns nix aus der Tüte kommt, dauert's manchmal a bisserl länger. Aber dafür schmeckt's wie bei da Oma -
und des is's doch wert, oder?

4. A bisserl Verständnis schadet nie

Wir kochen frisch, mit Liebe und zwei Händen - ned mit'm Zauberstab. Wenn's also mal dauert: Zurücklehnen,
ratschen, vielleicht a Weinschorle genießen - dann passt des scho!

5. Allergene - findest ganz hinten

Für alle, die wissen müssen, was drin is: Die Auflistung aller Allergene steht hinten in der Speisekarte. Wenn's
trotzdem no Fragen gibt - einfach fragen, wir beißen ned (außer in a Schnitzel).

6. Kinder? Immer gern g'sehen!

Bei uns darf g'lacht, geschmatzt und gestaunt werden - Kinder sind herzlich willkommen! Nur auf'n Tisch tanzen
bitte daheim üben. (Kinder bekommen sowie a extra Lächeln!)

7. Hunde? Mia ham nix dagegen!

Hunde san bei uns genauso willkommen - solange's brav unter'm Tisch liegn und niemandem den Schweinsbraten
streitig mach'n. Wasser für die Vierbeiner gibt's auf Wunsch natürlich dazu!

8. Zahlen geht bei uns ganz entspannt

Ob bar auf die Hand oder mit Karte durch's Gerät - bei uns kannst fast alles zücken, was im Geldbeutel steckt.
(Außer Knöpfe und Bierdeckel)

Und ganz wichtig: Alle Preise san in Euro, damit's koa Verwechslung mit Biermarkerl gibt!

Salate

Kleiner bunter Salat

Bunt gemischter Salat der Saison - frisch, knackig und liebevoll angerichtet als leichte Begleitung

5,90 €

Hausgemachter Krautsalat

Fein gehobelter Weißkohl, frisch mariniert mit leichter Vinaigrette - hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet

4,90 €

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Zwiebeln

Fein gehobelter Weißkohl, frisch mariniert mit leichter Vinaigrette - hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet

5,90 €

Großer gemischter Salat & hausgebackenes Brot

Blattsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln

11,90 €

wahlweise zum großen Salat dazu:

Gebratene Rinderstreifen + 11,90 €

Gegrillte Hähnchenbrust + 8,90 €

Gegrilltes Gemüse + 8,90 €

Gebratene Pilze + 7,90 €

Panierte Schnitzelstreifen + 9,90 €

Hausgemachte Dressing-Auswahl

Apfel-Honig Dressing

Bayrische Vinaigrette

Balsamico Dressing

Joghurt Dressing

Suppe

2 Scheiben Brot

2,00 €

Pfannkuchensuppe *A,H,N,F,I,E

Klare Brühe mit feinen Streifen von hausgemachten Pfannkuchen - ein wärmender Klassiker für Genießer

6,90 €

Feines Kartoffelsüppchen mit Schnittlauch

Cremig pürierte Kartoffelsuppe, fein abgeschmeckt und mit frischem Schnittlauch verfeinert

7,90 €

Vorpseise

Gebackener Camembert

Goldbraun gebackener Camembert^{A,F,N}, extra knusprig zubereitet, serviert mit frischem Salat und ofenfrischem, geröstetem Brot
12,90 €

Hausgemachte Bayrische Frühlingsrollen

Knusprige Frühlingsrollen^{1,A} auf bayrische Art - gefüllt mit herzhaftem Leberkäse und würzigem Sauerkraut dazu ein feiner Honig-Senf-Dip^{1,F}
13,90 €

Portion
Bratkartoffeln^{*2,3}
mit Speck & Zwiebeln
6,90 €

Kinderkarte

„Für kleine Schnitzeltiger“
Kinderschnitzel^{N,A} vom Schwein mit Pommes
8,90 €

Portion Pommes
mit Ketschup & Majo
5,90 €

„Für kleine Hände, großer Spaß“
Kleine Portion Nuggets^{A,N,F} mit Pommes
7,90 €

„Für kleine Käseliebhaber“
Portion Kinder-Käsespätzle^{A,H,F,N,I,E} mit Röstzwiebeln
8,90 €

„Wenn 's einfach nur wohlig sein soll“
Spätzle mit Rahmsauce^{F,H}
6,90 €

1 Kugel Vanilleeis^{A,N,F,G,E} mit
Schokosauce & Sahne
3,90 €

Wir heißen Sie herzlich Willkommen in der Waldgaststätte Friedenau!

„Feiern im Herzen unseres Hauses“

**Ob Geburtstag, Hochzeit, Kommunion, Weihnachtsfeier oder ein anderes besonderes Ereignis -
wir bieten Ihnen den passenden Rahmen.**

- Gemütliches Stüberl mit Bullerjan-Ofen für bis zu 35 Personen
- Gesamtes Restaurant für Gesellschaften bis 110 Gäste
- Winterlicher Empfang an unseren Feuerstellen mit Glühwein oder Punsch

**Für Ihre Feier gestalten wir individuelle Menüs oder Buffets - stets passend zur Jahreszeit und
Ihren Wünschen.**

Auch für besondere Anlässe wie Taufen, Kommunionen oder Trauerfeiern sind wir gerne für Sie da.

**Auf Wunsch öffnen wir unser Haus auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten - sprechen Sie uns
einfach an.**

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente zu gestalten!



Schnitzelfarte

„Friedenauer Krustenschnitzel“^{A,N,2,3,F}

Ein saftiges Schweinsschnitzel, goldbraun paniert und mit herzhaftem Schinken sowie geschmolzenem Käse überbacken - ein Genuss voller Geschmack! Dazu servieren wir knusprig gebratene Bratkartoffeln mit goldbrauner Kruste.

18,90 €

Schweineschnitzel^{A,N} „Wiener Art“ mit Pommes

Dünn geklopft, knusprig paniert und goldbraun gebacken - unser Schweineschnitzel Wiener Art vereint Wiener Tradition mit bayerischem Herz. Dazu servieren wir eine großzügige Portion knuspriger Pommes frites.

16,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit würziger hausgemachten Paprikasauce^{9,A,N,F,I,H,E} „Ungarischer Art“ & Pommes

Knusprig paniert und mit unserer hausgemachten, würzigen Paprikasauce überzogen - inspiriert von ungarischer Küche, saftig und aromatisch. Dazu servieren wir einen Berg knuspriger Pommes frites - perfekt für Genießer mit großem Appetit.

17,90 €

„Cordon bleu“^{*,A,N,F,2,3} vom Schwein mit Pommes & Preiselbeeren

Außen knusprig, innen herzhaft: Zartes Schweinsschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse und goldgelb gebacken, wie es sein soll.

Dazu servieren wir knusprige Pommes frites und ein Löffelchen Preiselbeeren als fruchtige Ergänzung - ein Genuss wie eine warme Umarmung.

18,90 €

**Hähnchen-Schnitzel
Aufpreis 2,50 €**

Friedenauer Leckereien

Allgäuer Käsespätzle^{A,H,F,N,I,E} mit Speck^{2,3} & Röstzwiebeln

Hausgemachte Spätzle, geschwenkt in einer cremigen Mischung aus Emmentaler und würzigem Bergkäse, dazu knuspriger Speck und goldbraune Röstzwiebeln - ein herzhaftes Hüttengericht, das satt und glücklich macht

15,90 €

„Friedenauer Waldteller“ Schweinefilet-Medaillons auf hausgemachten Schinken-Rahmspätzle^{A,N,2,3,13,F} & Buttergemüse

Zarte Schweinefilet-Medaillons auf hausgemachten Schinken-Rahmspätzle, begleitet von buntem Buttergemüse - ein Genuss, der Herz und Gaumen gleichermaßen verwöhnt

20,90 €

Zwiebelrostbraten^{A,H} mit hausgemachten Käsespätzle^{A,H,F,N,I,E}

Zartes Rinder-Roastbeef, saftig gebraten und mit goldbraun gerösteten Zwiebeln vollendet. Dazu servieren wir eine großzügige Portion hausgemachter Käsespätzle mit würzigem Emmentaler - ein herzhaftes Gedicht für echte Fleischliebhaber

29,90 €

Schweinekrustenbraten mit Weißbiersauce^{13,A,H} Semmelknödel^{A,N,F} & Krautsalat oder Sauerkraut

Knuspriger Schweinebraten mit zarter Kruste und einer kräftigen Weißbiersoße - dazu servieren wir Semmelknödel -Krautsalat oder herzhaftes Sauerkraut
Ein Stück bayerische Wirtshauskultur auf dem Teller

16,90 €

Saftiges Rindergulasch^{A,H} mit hausgemachten Spätzle^{A,N,F} & Blaukraut

Lang geschmort, zart zerfallend und voller Geschmack: Unser Rindergulasch wird mit hausgemachten Spätzle serviert, die kräftige Soße perfekt aufnehmen. Dazu gibt's würziges Blaukraut

22,90 €

Vegetarisch

Frische Spinatknödel^{A,N} mit Emmentaler gefüllt auf Paprikasauce^{A,F,H}

Hausgemacht, herzhaft mit Emmentaler gefüllt und auf einer fein-cremigen Paprikasauce serviert - würzig, aromatisch und ein echtes Wohlfühlgericht für die kalte Jahreszeit.

17,90 €

Mediterranes Gemüsepfannerl

(Paprika, Tomaten, Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Zwiebeln)

mit Mozzarella^F oder veganen Käse gratiniert

Buntes Ofengemüse, aromatisch gewürzt und mit Mozzarella goldbraun gratiniert - auf Wunsch auch vegan mit veganer Käsealternative

18,90 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet^{A,C,F} auf Rahmwirsing & Petersilienkartoffeln

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf cremigem Rahmwirsing, dazu zarte Petersilienkartoffeln - ein feines Fischgericht voller Raffinesse

23,90 €

Gegrilltes Lachsfilet^{C,F} auf Zitronen-Dill-Sauce^F mit Petersilienkartoffeln

Saftig gegrilltes Lachsfilet, begleitet von einer feinen Zitronen-Dill-Sauce und zarten Petersilienkartoffeln - leicht, frisch und unkompliziert im Genuss

20,90 €

Süße Versuchung

„Kleine Leidenschaft“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,90 €

„Heiße Liebe“ Vanilleeis^{A,N,F,G,E} mit heißen Himbeeren & Sahne^F

Cremiges Vanilleeis, übergossen mit heißen, fruchtigen Himbeeren und vollendet mit einer luftigen Sahnehaube - ein süßes Zusammenspiel von warm und kalt, das pure Dessert-Liebe verspricht.
8,50 €

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis & Sahne

Frisch gebackene Apfelkühle in goldbrauner Hülle, noch warm serviert mit cremigem Vanilleeis und einem Klecks Sahne - ein süßer Klassiker zum Genießen
8,90 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster^{A,D,N,13}

Hausgemachter Kaiserschmarrn, frisch aus der Pfanne gezupft, mit Puderzucker bestäubt und serviert mit Apfelmus oder Zwetschgenröster - außen leicht knusprig, innen herrlich fluffig. Eine königliche Mehlspeise zum Verlieben.
12,90 €

Heißes

Espresso¹¹ 2,90 €

Espresso¹¹ doppelt 4,90 €

Tasse Kaffee¹¹ 3,20 €

Milchkaffee^{11,15} klein 3,60 €

Cappuccino^{11,15} klein 3,60 €

Latte Macchiato^{11,15} 4,80 €

Tee verschiedene Sorten 4,20 €

Espresso Macchiato^{11,15} 3,10 €

Espresso-Choc^{11,15} groß 4,90 €

Haferl Kaffee¹¹ 4,40 €

Milchkaffee^{11,15} groß 4,60 €

Cappuccino^{11,15} groß 4,60 €

Heiße Schokolade mit Sahne¹⁵ 4,90 €

Softgetränke/Säfte/Schorlen

Tafelwasser spritzig/still	0,2 l / 2,60 €	0,4 l / 3,60 €
Gold Orangenlimonade ^{1,3}	0,2 l / 3,30 €	0,4 l / 4,50 €
Cola Mix ^{1,3,11}	0,2 l / 3,30 €	0,4 l / 4,50 €
Sporty Zitronenlimonade ^{1,3}	0,2 l / 3,30 €	0,4 l / 4,50 €
Coca-Cola ^{1,11}	0,2 l / 3,50 €	0,4 l / 4,80 €
Coca-Cola zero ^{1,2,9,10,11}	0,2 l / 3,50 €	0,4 l / 4,80 €
Eistee ² Pfirsich/Zitrone	0,2 l / 3,50 €	0,4 l / 4,50 €

Krumbach Gourmet
medium/naturel 0,75 l Flasche 0,75 l / 6,90 €

Orangensaft	0,2 l / 3,90 €	0,4 l / 5,90 €
Johannisbeernektar ³	0,2 l / 3,90 €	0,4 l / 5,90 €
Apfelsaft	0,2 l / 3,90 €	0,4 l / 5,90 €
Maracujanektar	0,2 l / 3,90 €	0,4 l / 5,90 €
Rhabarbernektar	0,2 l / 3,90 €	0,4 l / 5,90 €
Traubensaft	0,2 l / 3,90 €	0,4 l / 5,90 €

Alle Säfte sind als Schorle erhältlich!

0,2 l / 3,60 €	0,4 l / 4,90 €
----------------	----------------

**Holunder-
Schorle**

0,2 l / 3,60 €
0,4 l / 4,90 €

Spritziges

„Rhabarbara“ alkoholfrei 6,90 €
Holunder, Rhabarber, Limette, Minze, Soda & Eis

„Frische Frieda“ alkoholfrei 6,90 €
Holunder, Limettensaft, Soda, Zitronenlimo & Eis

„Beeren Berta“ alkoholfrei 6,90 €
Himbeere, Limette, Soda & Eis

Aperol Sprizz 7,90 €
Prosecco, Soda, Aperol^{1,12} Eis & Orange

Hugo 7,90 €
Prosecco, Soda, Holunder, Minze, Limette & Eis

Grapefruit-Rosmarin Sprizz 8,90 €
Dejavu, Prosecco, Grapefruit Saft, Eis, Grapefruit & Rosmarin

Prosecco ein Glas 4,90 €

Heißer Aperol-Orange
8,90 €

auch alkoholfrei möglich

Glühwein
5,90 €

Punsch
4,90 €

Wein

Weißwein

BIO-Riesling-Mosel feinherb 0,2 l / 7,90 € 0,25 l / 8,90 € 0,75 l / 26 €
Riesling Mosel zeigt einen fruchtbetonten und samtigen Stil mit einem genialen Spiel aus Mirabellen und Äpfeln

3 Freund Riesling-Rheinhessen 0,2 l / 9,90 € 0,25 l / 10,90 € 0,75 l / 32 €
Ein nach Pfirsich und frischen Limetten duftender Riesling. Mit toller Frische am Gaumen und präziser Balance aus Frucht und Saftigkeit

Grauburgunder- Diehl 0,2 l / 8,90 € 0,25 l / 9,90 € 0,75 l / 29 €
Fruchtiger Grauburgunder mit viel reifer Birne und Paranuss, rund und samtig weich mit feiner eingebundener Säure, dichte Substanz

Grauburgunder Cuvée- Diehl 0,2 l / 8,90 € 0,25 l / 9,90 € 0,75 l / 29 €
Zusammensetzung aus 70% Grauburgunder und 30% Weißburgunder. Dieser Cuvée - eine klare, frische Frucht von gelber Birne, reifen Aprikosen und knackigen grünen Äpfeln. Dazu gesellen sich burgundertypische Haselnussnoten sowie zarte Anklänge von würzigem Piment und Nelke

Roséwein

Rosé-Weingut Diehl lieblich 0,2 l / 9,90 € 0,25 l / 10,90 € 0,75 l / 32 €
Die Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und St. Laurent-Aromen von heimischen Waldfrüchten & Leichtigkeit des Flieders

HASEN Rosé-Pfaffl 0,2 l / 11,90 € 0,25 l / 12,90 € 0,75 l / 38 €
Funkelnde Rosé mit dem Duft von Erdbeeren und Himbeeren sowie würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er seine volle Frucht gepaart mit einer erfrischenden, spritzigen Säure

Rotwein

Zweigelt-Pfaffl 0,2 l / 8,90 € 0,25 l / 9,90 € 0,75 l / 29 €
Im Duft ganzdeutlicher Kirschen und Weichselkompitt-saftig-fruchtiger Körper, von samtigen Tanninen umhüllt

Montepilciano Diamant- Nardelli 0,2 l / 10,90 € 0,25 l / 11,90 € 0,75 l / 35 €
Tiefrot mit Aromen von Beerenfrüchten, feinen Gewürznoten & Schokolade. Intensieve Düfte von Amarena Kirschen & Waldfrüchten, einem Hauch Mocca

Weinschorle „so, wie du sie brauchst“ 0,25 l / 5,90 € 0,5 l / 7,90 €
Ob süß oder sauer, weiß oder rot - bei uns hat die Schorle Charakter! Spritzig, leicht und genau richtig zum Anstoßen, Durchschnaufen oder einfach zum Gernhaben. Sag uns, wie du's magst - wir mischen mit Herz und Verstand (und einem g'scheiten Schluck Wein).

Bier



Ustersbacher

Privatbrauerei seit 1605

Bier vom Faß

Helles	0,25 l / 3,70 €	0,5 l / 4,70 €	1,0 l / 9,20 €
Radler	0,25 l / 3,70 €	0,5 l / 4,70 €	1,0 l / 9,20 €
Landbier	0,3 l / 3,90 €	0,5 l / 4,80 €	1,0 l / 9,40 €
Hefeweizen	0,3 l / 3,90 €	0,5 l / 4,80 €	1,0 l / 9,40 €
Russ	0,3 l / 3,90 €	0,5 l / 4,80 €	1,0 l / 9,40 €
Dunkles	0,25 l / 3,70 €	0,5 l / 4,70 €	1,0 l / 9,20 €

Flaschenbier

Privat Pils	0,33 l / 3,90 €	
Dunkle Weisse	0,5 l / 4,80 €	1,0 l / 9,40 €
Leichte Weisse	0,5 l / 4,80 €	1,0 l / 9,40 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l / 4,80 €	1,0 l / 9,40 €
Cola Weizen	0,5 l / 4,80 €	1,0 l / 9,40 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l / 4,70 €	1,0 l / 9,20 €
Goaß Kirsch/Cognac	0,5 l / 6,90 €	1,0 l / 12,90 €

Schnapsidee

Isenner

Brennmeisterei

Wald-Himbeergeist

Williams Birne

Grappa

Obstler

Honey Williams

Haselnusslikör

2cl / 3,90 €

4cl / 5,90 €

Ramazotti

2cl / 3,50 €

4cl / 5,50 €

Blutwurz

2cl / 3,20 €

4cl / 4,90 €

Jägermeister

2cl / 3,20 €

4cl / 4,90 €

Ouzo 12

2cl / 3,20 €

4cl / 4,90 €

Smirnoff Wodka

2cl / 3,20 €

4cl / 4,90 €

Asbach

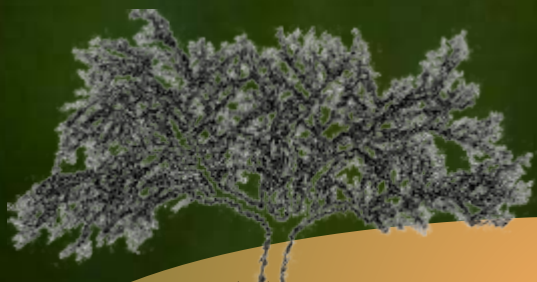
2cl / 3,20 €

4cl / 4,90 €

Ob fruchtig, klar oder mit
ordentlich Feuer - bei uns
findet jeder den richtigen
Stamperl fürs Lebensglück.
Vom Williams bis Himbii,
von Haselnuss bis Kräuter -
da bleibt kein Rach'n
trocken und kein G'sicht
lang.

A Schnapserl räumt auf - im
Bauch und im Kopf.

P.S.: Für Kinder gibt's leider
keinen Schnaps - nicht mal zum
Gurgeln!



**Wir wünschen einen
guten Appetit!**



- (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt
(6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmittel (10) enthält Phenylalaninquelle (11) enthält Koffein
(12) enthält Chinin (13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß
- (A) Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
(C) Fisch und Fischerzeugnisse (D) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (E) Soja und Sojaerzeugnisse
(F) Milch und Milcherzeugnisse (G) Schalenfrüchte (H) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
(I) Senf und Senferzeugnisse (J) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse (K) Schwefeldioxid und Sulfite
(L) Lupine und Lupineerzeugnisse (M) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
(N) Eier und Eierzeugnisse

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	11:00 Uhr - 22:00 Uhr
Donnerstag	11:00 Uhr - 22:00 Uhr
Freitag	11:00 Uhr - 22:00 Uhr
Samstag	11:00 Uhr - 22:00 Uhr
Sonntag/Feiertag	11:00 Uhr - 22:00 Uhr

Im Sommer!!

Küche bis 21:30 Uhr

Durchgehend warme Küche

Montag	Ruhetag	
Dienstag	Ruhetag	
Mittwoch	11:00 Uhr - 14:00 Uhr	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Donnerstag	11:00 Uhr - 14:00 Uhr	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Freitag	11:00 Uhr - 14:00 Uhr	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Samstag	11:00 Uhr - 22:00 Uhr	
Sonntag/Feiertag	11:00 Uhr - 22:00 Uhr	

Im Winter!!