



HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN



SERVUS & HERZLICH WILLKOMMEN IM WALDSCHLÖSSCHEN

In unserem Restaurant servieren wir Ihnen echte Wirtshausklassiker, neu interpretiert und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Dazu genießen Sie ein frisch gezapftes Augustiner-Bräu aus München.

Auf unserer Terrasse und in unserem Biergarten können Sie die warmen Tage in entspannter Atmosphäre genießen. In unseren Tagungsräumen tagen Sie mit modernem Equipment und persönlichem Service.

Unsere 25 neuen Hotelzimmer laden Sie ein, ein paar Tage bei uns zu verweilen und Fulda, das Umland, den Vogelsberg sowie die wunderschöne Rhön zu entdecken. Ob alleine, als Paar, in der Gruppe, für Ihr Firmenevent oder Ihre Familienfeier – bei uns sind Sie stets bestens umsorgt.

„SCHÖN, DASS SIE DA SIND!“

IHR KÜCHEN- & SERVICE TEAM





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

BROTZEITEN & AUGUSTINER SCHMANKERL

Weißwurst Fondue für 2 Personen

2 Paar Weißwürste vom Hausmetzger mit offenfrischen
Brezel-Bites & würziger Bergkäsesauce ^{a.1,g,m,11}

19,9 €

1 Paar Weißwürste vom Hausmetzger

in der Löwenkopf-Terrine serviert, dazu süßer Senf & Brezn ^{a.1,g,m}

9,9 €

Hausgemachter Obazda mit angemachtem Brie-Käse & Paprika

garniert mit Zwiebelringen, Brezn & Butter ^{a.1,g}

7,9 €

Schweizer Wurstsalat

mit Brühwurst, Gurke, roten Zwiebeln, Bergkäsestreifen,
Brot & Butter ^{a.1,g,m}

9,9 €

Unsere deftige Brotzeit

mit Obazda, Bierbeißer, Wurstspezialitäten, Zwiebelschmalz mit
Fleischpflanzerl garniert und frischem Kren, Brot & Butter ^{a.1,c,g,m}

20,9 €





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

AUS DEM SUPPENTOPF

Kalbstafelspitzbrühe

mit grünem Erbsen-Schwammerl-Taler
& Petersilienöl^l

5,9 €

Gulaschsuppe aus der Löwentopf-Terrine

mit saftigem Rindfleisch, Kartoffelwürfel,
Paprika & Zwiebeln^l

9,9 €

GARTENFRISCHE SALATE

Gemischter Beilagensalat

mit Blattsalaten der Saison, Gurken, Cherrytomaten,
Radieschen & regionaler Kresse^m

5,5 €

Großer Salat

mit gegrillten Streifen vom Landhendl^m

19,9 €

Dressing zur Wahl: Schmanddressing oder Essig-Öl





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

VEGETARISCHE GERICHTE

Spinat-Käseknödel

mit Amaranth Gremolata
& Rahmschwammerl ^{a.1.c.g}

15,9 €

Kartoffel-Gemüserösti

mit Fenchel, Karotten & Kohlrabi
auf Hummus mit Linsensalsa (vegan) ^{l,n}

15,9 €

Allgäuer Kässpätz'n

mit Röstzwiebeln ^{a.1.c.g}

15,9 €

AUS DEM FISCHTEICH

Rhöner Forellenfilet

mit Marktgemüse & Bratkartoffeln

25,9 €





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

AUS TOPF & PFANNE

Paniertes Wirtshausschnitzel vom Schwein

dazu Pommes Frites ^{a.1,c}

je 19,9 €

geschmorte Zwiebeln¹¹ + 2,5 €

Pilzsauce¹¹ + 3 €

Rostbratwurst nach Hausrezept

mit Winzerkraut, Senf & Brot ^{a.1,m}

9,9 €

Wirtshaus Riesencurrywurst nach Hausrezept

mit süß-scharfer Sauce & Pommes Frites ^m

14,9 €

In Bierlack¹¹ glasierter Spanferkelbraten

mit Winzerkraut & Brezelknödel ^{a.1,a.3,g,m}

16,9 €

Haxe

mit Winzerkraut, Senfkaviar, Senf & Brezelknödel ^{a.1,g,m}

19,9 €

Klops (250g)

mit geschmorten Zwiebeln¹¹ & Pommes Frites

14,9 €

Rumpsteak (220g)

mit geschmorten Zwiebeln¹¹, Kräuterbutter & Bratkartoffeln ⁹

32,9 €

Für eine Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 3 €





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schweineschnitzel mit Pommes Frites ^{a.1,c}

9,5 €

Spatz'n mit cremiger Rahmsauce ^{a.1,c,g}

8,5 €

Reiberdatschi mit Apfelmus ^c

8 €

SÜSSER ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn für 2 Personen

mit Apfelmus, Mandeln, Puderzucker & 2 Kugeln Vanilleeis ^{a.1,c,g,h.1}

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

16,9 €

Kaiserschmarrn für 1 Person

mit Apfelmus, Mandeln, Puderzucker & 1 Kugel Vanilleeis ^{a.1,c,g,h.1}

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

12,9 €

Bayerische Creme

mit roter Grütze & weißer Schokolade ^{c,g}

8 €

Espresso Crème Brûlée

mit Salz-Karamell ^{c,g}

7,9 €

Kugel „Perilli Eis“

Verschiedene Sorten ^{c,g,h.1,h.2,h.3,e,f,n}

2 €





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

BIERE

AUGUSTINER BIERE | VOM FASS^a

	0,3 l	Schnitt	0,5 l	Die Mass
Augustiner Hell	3,6 €	3,8 €	4,8 €	9,5 €
Augustiner Edelstoff	3,6 €	3,8 €	5,2 €	9,9 €
Augustiner Dunkel	3,6 €	3,8 €	4,8 €	9,5 €
Diesel (Helles mit Cola) ^{a,1,2,3,6}	3,6 €	–	4,8 €	9,5 €
Radler (Helles mit Zitronenlimonade) ^{1,2,5}	3,6 €	–	4,8 €	9,5 €

0,3 l Seidl und Schnitt servieren wir nur in den Innenbereichen des Wirtshauses.
Auf der Terrasse und im Biergarten servieren wir standardmäßig eine Halbe oder eine Mass.

AUGUSTINER | SAISONBIERE^a

	0,5 l	Die Mass
Fastenzeit Augustiner „Maximator“ 7,5 % vol.	5,2 €	9,9 €
Sommeranfang Augustiner Heller Bock 7,5 % vol.	5,2 €	9,9 €
Zur Wiesn Zeit Augustiner Oktoberfestbier 6,3 % vol.	5,2 €	9,9 €

BIERE | IN FLASCHEN^a

	0,33 l	0,5 l	Die Mass
Augustiner Pils	3,8 €	–	–
Augustiner Hefe Weissbier (Flaschengärung)	–	5,2 €	9,9 €
Will Weissbier alkoholfrei	–	4,8 €	9,5 €
Colaweizen ^{a,1,2,3,6}	–	5,2 €	9,9 €
Russ ^{a,1,2,5}	–	5,2 €	9,9 €
Augustiner alkoholfrei	–	5,2 €	–



Gerne können Sie zu Ihrer
Veranstaltung hier im Wirtshaus
ein **eigenes 20 l / 30 l Partyfass**
(in Holzoptik) **Augustiner Hell**
vorbestellen.

Bitte beachten Sie die
Vorlaufzeit von 14 Tagen.



HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

WEINE | APERITIF

WEINE ¹¹

Weinschorle	0,2 l	6,5 €
Apfelwein süß, sauer, Cola, gespritzt	0,5 l	5,5 €



APERITIF

Fräulein Spritz ^{1,2,0}	0,2 l	8,5 €
Fräulein Spritz alkoholfrei ^{1,2,0}	0,2 l	8,5 €
Aperol Spritz ^{1,4,0}	0,2 l	7,5 €
Mio Secco ¹¹	0,1 l	3,5 €
Mio Secco Flasche ¹¹ Deutschland Perlwein Frisch, leicht prickelnd mit feinen Aromen von Apfel und Zitrus. Unkompliziert, spritzig und perfekt als Aperitif.	0,75 l	23 €

WEISSWEINE ¹¹

Grauer Burgunder – Schlossmühlenhof	0,2 l	0,75 l
Deutschland – Rheinhessen Qualitätswein Weißwein Rebsorte: Grauburgunder Reife Birne, saftiger Pfirsich und ein feiner nussiger Anklang prägen diesen Grauburgunder. Harmonisch, weich und mit angenehmem rundem Charakter.	7,5 €	21 €
Lugana – Pilandro „TereCrèa“	9 €	29 €
Italien – Venetien DOC Weißwein Rebsorte: Trebbiano di Lugana Frisch und elegant mit feinen Aromen von Zitrus, Apfel und weißen Blüten. Angenehm mineralisch mit lebendiger Frische und weichem Abgang.		





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

WEINE | ALKOHOLFREIER WEIN

ROSÉ ¹¹

0,2l 0,75l

Labyrinthe de Cassaigne Rosé

7,5 € 21 €

Frankreich – Gascogne | IGP | Roséwein Rebsorte: Cabernet
Saftige rote Beeren, ein Hauch Zitrus und eine elegante Struktur prägen diesen Rosé aus Cabernet. Animierend, leicht und perfekt für unkomplizierten Genuss.

ROTWEINE ¹¹

0,2l 0,75l

Audentia Reserva

7,5 € 24 €

Spanien – Jumilla | DO | Rotwein Rebsorte: Monastrell
Kräftiger Rotwein aus der Rebsorte Monastrell mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und einem Hauch Vanille. Vollmundig, weich und mit langem, warmem Abgang.

Merlot „Les Grains“ – Marrenon

7,5 € 25 €

Frankreich – Rhône | IGP | Rotwein Rebsorte: Merlot
Weicher, harmonischer Merlot mit Aromen von Himbeere und Heidelbeere sowie feiner Würze. Rund, fruchtig und angenehm zugänglich.

ALKOHOLFREIER WEIN ¹¹

0,2l 0,75l

Torres Natureo Rosado alkoholfrei

7,5 € 29 €

Spanien | alkoholfreier Wein | Rosé
Fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeere und Himbeere. Leicht, frisch und die perfekte alkoholfreie Alternative.





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

SOFTDRINKS



Pepsi Cola ^{1,2,3,6}

0,4 l

3,8 €

Pepsi Cola Zero ^{1,2,3,5,6}

3,8 €

Seven Up ^{1,2,5}

3,8 €

Schwip Schwap Orange ^{1,2,3,4}

3,8 €

Tonic Water ²

3,8 €

Apfelsaftschorle

3,8 €

0,5 l

Rhön Sprudel spritzig, medium, mild

5,0 €

Rhön Sprudel Johannisbeerschorle

5,0 €

KAFFEE ³

Café Crème

2,8 €

Espresso

2,5 €

Espresso doppelt

4,8 €

Cappuccino

3,9 €

TEE ³

Earl Grey | Minze | Kamille | Waldbeere | Grüner Tee

2,8 €

SPIRITUOSEN ^a



Obstler

2 cl

4 cl

3 €

Marille

3 €

Zwetschge

3 €

Haselnuss ^e

3 €

Himbeere

3 €

Williams Birne

3 €

Burgenkümmel

3 €

Schwarzwilderer Kräuterlikör ^{1,2}

3 €

Burgen Citrus Gin

3,5 €

7 €

Single Malt Classic ^a

3,5 €

7 €

Als Mixgetränk Aufpreis 3 €





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

LEGENDE ALLERGENE NACH EU-RICHTLINIE

- a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
 - a.1) Weizen und -erzeugnisse
 - a.2) Roggen und -erzeugnisse
 - a.3) Gerste und -erzeugnisse
 - a.4) Hafer und -erzeugnisse
 - b) Krebstiere und -erzeugnisse
 - c) Eier und -erzeugnisse
 - d) Fisch und -erzeugnisse
 - e) Erdnüsse und -erzeugnisse
 - f) Soja und -erzeugnisse
 - g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
 - h.1) Mandeln und -erzeugnisse
 - l) Sellerie und -erzeugnisse
 - m) Senf und -erzeugnisse
 - n) Sesamsamen und -erzeugnisse
 - o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg bzw. 10mg/l als SO₂
 - p) Lupinen und -erzeugnisse
 - r) Weichtiere und -erzeugnisse
-

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = koffeinhaltig / teehaltig
- 4 = chininhaltig
- 5 = mit Süßungsmitteln
- 6 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 = mit Antioxidationsmitteln
- 8 = mit Phosphat
- 9 = geschwefelt
- 10 = geschwärzt
- 11 = Sulfite





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

Die Geschichte des Wirtshauses Waldschlösschen nahm ihren Anfang im Jahre 1841, als das Gelände in den Besitz des Bierbrauers und Buchdruckers Amand Ney überging.

Er erbaute ein geräumiges Wohn- und Gasthaus samt Scheuer, Stallungen und einem eigenen Brauereigebäude, dazu vier in den Fels geschlagene Kellergewölbe, welche als Kühlspeicher dienten.

Franz Böhning erwarb das Gebäude im Jahr 1920. Unter seiner Leitung wurde es als Café, Restaurant und Gastwirtschaft mit Vereinszimmern und Kegelbahn betrieben. Die Immobilie verblieb über ein Jahrhundert lang im Besitz der Familie.

Da das Gasthaus weit außerhalb der Stadt gelegen war, wurde es von den Fuldaern sehr gerne als Ausflugslokal aufgesucht und erfreute sich schon damals großer Beliebtheit.





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

ÖFFNUNGSZEITEN SOMMER

Wirtshaus

Sonntag & Montag: Ruhetage

Dienstag bis Donnerstag: 16.00 bis 23.00 Uhr

Freitag & Samstag: 15.00 bis 01.00 Uhr

Küche

Dienstag bis Donnerstag: 17.00 bis 21.00 Uhr

Freitag & Samstag: 16.00 bis 21.00 Uhr

Kontakt

Reservierung für Events, Tagungen und Zimmer bitte unter:

Telefon: 0661 - 901 500 - 0 oder

E-Mail: info@waldschloesschen-fulda.de

Tischreservierung bitte unter:

wirtshaus@waldschloesschen-fulda.de

Telefon: 0661 - 901 500 - 0

Am Waldschlösschen 41 | 36037 Fulda

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für die Terrasse keine
Reservierungen annehmen können.





HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

