HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

SERVUS & HERZLICH WILLKOMMEN

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

DIE GESCHICHTE UNSERES WIRTSHAUSES

Die Geschichte des Wirtshauses Waldschlösschen begann im Jahr 1841, als das Gelände in den Besitz des Bierbrauers und Buchdruckers Amand Ney überging.

Er errichtete ein geräumiges Wohn- und Gasthaus samt Scheune, Stallungen und einem eigenen Brauereigebäude. Vier in den Fels geschlagene Kellergewölbe dienten als Kühlspeicher.

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

Da das Gasthaus weit außerhalb der Stadt lag, war es bei den Fuldaern als Ausflugslokal beliebt und erfreute sich schon damals großer Beliebtheit.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE GENUSSVOLLE ZEIT BEI UNS.
IHR KÜCHEN- & SERVICETEAM

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

BROTZEITEN & AUGUSTINER SCHMANKERL

Ein Paar Weißwürste[2,7,8] vom Hausmetzger
in der Löwenkopfterrine serviert,
dazu süßer Senf[m] und eine Brezn[a.1,g]

9,9 €

Cremiger Obazda[g]
mit Zwiebelringen, dazu eine Brezn[a.1,g] und Butter[g]

7,9 €

Schweizer Wurstsalat[m]
mit Brühwurst[2,7,8], Gurke, roten Zwiebeln, Bergkäsestreifen[g],
dazu Brot[a.1,g] und Butter[g]

9,9 €

Deftige Wirtshausbrotzeit
mit Obazda[g], Bierbeißern[2,7,8], Wurstspezialitäten[2,7,8], Zwiebelschmalz,
Fleischpflanzerln[2,7,8] und frischem Kren, Brot[a.1,g] und Butter[g]

20,9 €

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscremesuppe (vegan)
mit Kokos & Chili

8,5 €

Deftige Gulaschsuppe[f,l,m,1,11]
mit saftigem Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Paprika und Zwiebeln,
serviert in der Löwenkopfterrine

9,9 €

GARTENFRISCHE SALATE

Gemischter Beilagensalat
mit Blattsalaten der Saison, Gurken, Cherrytomaten und Radieschen

5,5 €

Großer Salatteller mit Landhendl
Blattsalate der Saison mit Gurken, Cherrytomaten, Radieschen
dazu gegrillte Streifen vom Landhendl

19,9 €

Großer Salat mit Tranchen vom Rumpsteak
Blattsalate der Saison mit Gurken, Cherrytomaten, Radieschen dazu
Tranchen vom Rumpsteak

24,9 €

Dressing zur Wahl:
Sauerrahmdressing[g,m] oder Himbeervinaigrette[m]

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffelrösti[i,n]
mit Rote-Bete-Hummus und Linsensalat (vegan)
15,9 €

Allgäuer Käsespätzle[a.1,c,g]
mit Röstzwiebeln
16,4 €

Spinat-Käseknödel[a.1,c,f,g,h,l,m,n]
mit Gremolata & Rahmschwammerl[a.1,f,g,l,1,11]
16,4 €

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

AUS TOPF & PFANNE

Knusprig paniertes Wirtshausschnitzel[a.1,c]
vom Schwein, dazu Pommes frites
19,9 €
Wahlweise dazu:
geschmorte Zwiebeln[f,l,m,1,11] + 2,5 €
Rahmschwammerl[a.1,f,g,l,1,11] + 3 €

Wirtshaus Currywurst vom Hausmetzger
Zwei Rostbratwürste mit süß-scharfer Sauce[f,l,1,2,11] und Pommes frites
14,9 €

Knuspriger Krustenbraten
mit dunkler Biersauce[f,l,m,1,11], Winzerkraut[1,7,11],
dazu Kartoffelklöße[7] mit Bröselschmelze[a.1,g]
21,9 €

Wirtshaushaxe
mit Winzerkraut[1,7,11], Senfkaviar[m] und Senf[m],
dazu einen Brezelknödel[a.1,c,g]
20,9 €

Deftiger Klops (250g)
mit geschmorten Zwiebeln[f,l,m,1,11] und Pommes frites
14,9 €

Bratkartoffeln statt der vorgesehenen Beilage: 3 € Aufpreis.

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

AUS TOPF & PFANNE

Rumpsteak (220g)
mit Kräuterbutter[g], Speck-Bohnen und Pommes frites

32,9 €

Spare Ribs (500g)
mit Sour Cream[g] und Pommes frites

22,9 €

WINTERLICHE WIRTSHAUSKÜCHE

1/2 Bauernente
mit Jus[f,l,m,1], Apfelrotkohl[1,7,11] und Preiselbeeren,
dazu Kartoffelklöße[7] mit Bröselschmelze[a.1,g]

32,9 €

Wildgulasch[f,l,m,1]
mit Apfelrotkohl[1,7,11] und Spatz´n[a.1,c,g]

22,9 €

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schweineschnitzel mit Pommes frites[a.1,c]
9,5 €

Kloß[7] **mit Rahmsauce**[c,f,g,l,m,1,11]
8 €

Reiberdatschi mit Apfelmus[c]
8 €

Spätzle[a.1,c,g] **mit Rahmsauce**[c,f,g,l,m,1,11]
8 €

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn für 2 Personen
mit Zwetschgen[11] und Puderzucker,
dazu zwei Kugeln Vanilleeis[a.1,c,f,g]
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
18,9 €

Kaiserschmarrn für 1 Person
mit Zwetschgen[11] und Puderzucker,
dazu eine Kugel Vanilleeis[a.1,c,f,g]
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
14,9 €

Spekulatiuscreme[c,g,1]
dazu Vanilleeis[a.1,c,f,g]
8 €

Eine Kugel Eis von Perilli
Verschiedene Sorten[c,e,f,g,h.1,h.2,h.3,n]
2 €

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

BIERE

AUGUSTINER BIERE | VOM FASS[a]

	0,3 l	Schnitt	0,5 l	Die Mass
Augustiner Hell	3,8 €	3,8 €	5,2 €	9,9 €
Augustiner Edelstoff	3,9 €	3,9 €	5,4 €	10,4 €
Augustiner Dunkel	3,8 €	3,8 €	5,2 €	9,9 €
Diesel (Helles mit Cola) [a,1,2,3,6]	3,8 €	–	5,2 €	9,9 €
Radler (Helles mit Zitronenlimonade) [1,2,5]	3,8 €	–	5,2 €	9,9 €

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.

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	–	5,2 €	9,9 €
Colaweizen [a,1,2,3,6]	–	5,2 €	9,9 €
Russ [a,1,2,5]	–	5,2 €	9,9 €
Augustiner alkoholfrei	–	5,2 €	–

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,o]	0,2 l	8,5 €
Fräulein Spritz alkoholfrei [1,2,o]	0,2 l	8,5 €
Aperol Spritz [1,4,o]	0,2 l	7,5 €
Mio Secco [11]	0,1 l	3,5 €
Mio Secco Flasche [11] Deutschland | Perlwein	0,75 l	23 €

Frisch, leicht prickelnd mit feinen Aromen von Apfel und Zitrus.
Unkompliziert, spritzig und perfekt als Aperitif.

WEISSWEINE [11]

	0,2 l	0,75 l
Grauer Burgunder – Schlossmühlenhof	7,5 €	21 €

Deutschland – Rheinhessen | Qualitätswein
Weißwein Rebsorte: Grauburgunder
Reife Birne, saftiger Pfirsich und ein feiner nussiger Anklang prägen diesen Grauburgunder. Harmonisch, weich und mit angenehm rundem Charakter.

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]

	0,2 l	0,75 l
Labyrinthe de Cassaigne Rosé 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.	7,5 €	21 €

ROTWEINE [11]

	0,2 l	0,75 l
Audentia Reserva 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.	7,5 €	24 €
Merlot „Les Grains“ – Marrenon Frankreich – Rhône | IGP | Rotwein Rebsorte: Merlot Weicher, harmonischer Merlot mit Aromen von Himbeere und Heidelbeere sowie feiner Würze. Rund, fruchtig und angenehm zugänglich.	7,5 €	25 €

ALKOHOLFREIER WEIN [11]

	0,2 l	0,75 l
Torres Natureo Rosado alkoholfrei Spanien | alkoholfreier Wein | Rosé Fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeere und Himbeere. Leicht, frisch und die perfekte alkoholfreie Alternative.	7,5 €	29 €

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

SOFTDRINKS

	0,4 l
Pepsi Cola [1,2,3,6]	4 €
Pepsi Cola Zero [1,2,3,5,6]	4 €
Seven Up [1,2,5]	4 €
Schwip Schwap Orange [1,2,3,4]	4 €
Tonic Water [2]	4 €
Apfelsaftschorle	4 €
	0,5 l
Rhön Sprudel spritzig, medium, mild	5 €
Rhön Sprudel Johannisbeerschorle	5 €

KAFFEE [3]

Café Crème	2,8 €
Espresso	2,5 €
Espresso doppelt	4,8 €
Cappuccino	3,9 €

TEE [3]

Earl Grey | Pfefferminze | Kamille | Waldbeere | Grüner Tee 2,8 €

SPIRITUOSEN [a]

	2 cl	4 cl
Obstler	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 €



UNSER HAUSSCHNAPS
„HOPFEN WALDI“
2 cl 3,5 €

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 / teeinhaltig
4 =	chininhaltig
5 =	mit Süßungsmitteln
6 =	enthält eine Phenylalaninquelle
7 =	mit Antioxidationsmitteln
8 =	mit Phosphat
9 =	geschwefelt
10 =	geschwärzt
11 =	Sulfite

HOTEL & WIRTSHAUS
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.

HOTEL & WIRTSHAUS
WALDSCHLÖSSCHEN

ÖFFNUNGSZEITEN

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 - 29 69 55 40 oder
E-Mail: info@waldschloesschen-fulda.de

Tischreservierung bitte unter:

wirtshaus@waldschloesschen-fulda.de
Telefon: 0661 - 29 69 55 40
Am Waldschlösschen 41 | 36037 Fulda

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