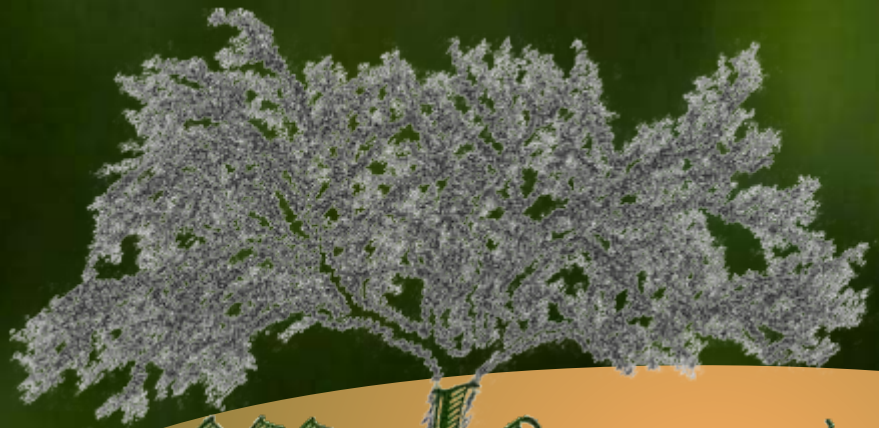


Waldgaststätte

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.
*(Ausg'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 – findst 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 – solang's brav unter'm Tisch liegn und niemandem den Schweinsbraten streitig mach'n. Wasser für die Vierbeiner gibt's auf Wunsch natürlich dazu!

Salate

Beilagensalat

Bunt gemischter Salat der Saison – frisch, knackig und liebevoll angerichtet als leichte Begleitung zu unseren Gerichten.
5,90 €

Krautsalat

Fein gehobelter Weißkohl, frisch mariniert mit leichter Vinaigrette – hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet.
4,90 €

Großer gemischter Salat & Brot

Blattsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln
11,90 €

wahlweise dazu:

Gebratene Rinderstreifen	+10,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust	+ 8,90 €
Gegrilltes Gemüse	+ 7,90 €
Gebratene Pilze	+ 5,90 €
Panierte Schnitzelstreifen	+ 8,90 €

Hausgemachte Dressing-Auswahl

Apfel-Honig Dressing
Bayrische Vinaigrette
Balsamico Dressing
Joghurt Dressing

Suppe

2 Scheiben Brot
2,00 €

Pfannkuchensuppe[4,A,H,N,F,I,E]

Klare Brühe mit feinen Streifen von hausgemachten Pfannkuchen – ein wärmender Klassiker für Genießer.
5,90 €

Blumenkohlsuppe[F] mit karamelisierten Sonnenblumenkernen

Cremige Suppe vom Blumenkohl, verfeinert mit zart gerösteten, karamellisierten Sonnenblumenkernen für eine feine nussige Note.
6,90 €

Vorspeise

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 auf bayrische Art – gefüllt mit herzhaftem Leberkäse und würzigem Sauerkraut dazu ein feiner Honig-Senf-Dip.
13,90 €

Portion Bratkartoffeln*[2,3]
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]

5,90 €

1 Kugel Vanilleeis[A,N,F,G,E] mit Schokosauce[F] & Sahne[F]
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!



Schnitzelkarte

„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 2,00 €

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 Rinderlendensteak, 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 fluffige 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

20,90 €

Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce mit Buttergemüse & Kartoffelmousse

Zartes Rinderfiletsteak 200 g auf aromatischer Pfeffersauce, serviert mit feinem Buttergemüse und luftig-cremigem Kartoffelmousse – ein eleganter Genuss für besondere Momente.

36,90 €

Vegetarisch

Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel

Feine Rahmschwammerl[A,F,N] in cremiger Sauce, serviert mit einem flaumigen Semmelknödel – bodenständige Küche zum Genießen.

17,90 €

Hausgemachte Bayrische Sauerkrautlasagne

Herzhafte bayerische Sauerkrautlasagne[A,F] – geschichtet mit cremiger Béchamel und würzigem Sauerkraut, überbacken mit Emmentaler und Bergkäse zu einem deftig-köstlichen Ofengericht.

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.

22,90 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Zitronen-Dill-Sauce 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 €

Frisches Schokoladen-Mousse mit Früchten[F,N,]

Frisches, luftiges Schokoladen-Mousse, serviert mit bunten Früchten – ein himmlisch leichter Genuss, der einfach glücklich macht.
7,90 €

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

Espresso[11]	*2,90 €*	*Espresso Macchiato[11,15]*	*3,10 €*
Espresso[11] doppelt	*4,90 €*	*Espresso-Choc[11,15] groß*	*4,90 €*
Tasse Kaffee[11]	*3,20 €*	*Haferl Kaffee[11]*	*4,40 €*
Milchkaffee[11,15] klein	*3,60 €*	*Milchkaffee[11,15] groß*	*4,60 €*
Cappuccino[11,15] klein	*3,60 €*	*Cappuccino[11,15] groß*	*4,60 €*
Latte Macchiato[11,15]	*4,80 €*	*Heiße Schokolade mit Sahne[15]*	*4,90 €*
Tee verschiedene Sorten	*4,20 €*		

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 / 3,10 €*	*0,4 l / 4,30 €*
Krumbach Gourmet medium/naturel 0,75 l Flasche	*0,75 l / 6,90 €*	
Orangensaft	*0,2 l / 3,60 €*	*0,4 l / 5,90 €*
Johannisbeernektar[3]	*0,2 l / 3,60 €*	*0,4 l / 5,60 €*
Apfelsaft	*0,2 l / 3,60 €*	*0,4 l / 5,90 €*
Maracujanektar	*0,2 l / 3,60 €*	*0,4 l / 5,90 €*
Rhabarbernektar	*0,2 l / 3,60 €*	*0,4 l / 5,90 €*
Traubensaft	*0,2 l / 3,60 €*	*0,4 l / 5,90 €*

Holunder-Schorle

0,2 l / 3,50 €
0,4 l / 4,80 €

Alle Säfte sind als Schorle erhältlich!

0,2 l / 3,50 € *0,4 l / 4,90 €*

Sprizziges

„Rhabarbara“ *alkfrei* — *0,4 l / 6,90 €*
Holundersirup, Rhabarbernektar, Limettensaft, Minze, Soda & Eis

„Frische Frieda“ *alkfrei* — *0,4 l / 6,90 €*
Holundersirup, Limettensaft, Soda, Zitronenlimo & Eis

Aperol Sprizz — *0,2 l / 7,90 €*
Prosecco, Soda, Aperol[1,12,] *Eis & Orangenscheibe*

Hugo — *0,2 l / 7,90 €*
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette & Eis

Grapefruit-Rosmarin Sprizz — *0,2 l / 8,90 €*
Dejavu, Prosecco, Grapefruit Saft, Eis, Grapefruit & Rosmarin

Prosecco — *0,1 l / 4,90 €*

Heißer Aperol-Orange
0,2 l / 8,90 €

auch alkfrei möglich

***

Glühwein
0,2 l 6,90 €

Punch
0,2 l 5,90 €

Wein

Weißwein

***Riesling*-Heinrich Vollmer** **0,2 l / 6,90 €** **0,25 l / 7,90 €** **0,75 l / 22,90 €**
Trocken- Intensive Fruchtaromen von Äpfeln & Aprikosen, frisch, harmonisch eingebundene Säure-Pfalz

***Grauer Burgunder*-Weingut Diehl** **0,2 l / 7,90 €** **0,25 l / 8,90 €** **0,75 l / 25,90 €**
Der trockene Weißwein aus der Pfalz präsentiert sich rundig und samtig-weich mit fein eingebundener Säure und dichter Substanz-Pfalz

***Sauvignon Blanc*-Weingut Diehl** **0,2 l / 7,90 €** **0,25 l / 8,90 €** **0,75 l / 25,90 €**
Trocken-Faszinierende Fruchtaromen von Zitrus, Mango und Melone sowie etwas schwarzer Johannisbeere zeichnen diesen Sauvignon Blanc aus und sorgen für eine expressive Frische am Gaumen-Pfalz

Rosewein

***Spätburgunder Rosé*-Achkarren** **0,2 l / 7,90 €** **0,25 l / 8,90 €** **0,75 l / 22,90 €**
Trocken-im Duft finden sich feinfruchtige Noten von Erdbeere und Himbeere

Rotwein

***Dornfelder*- Heinrich Vollmer** **0,2 l / 6,90 €** **0,25 l / 7,90 €** **0,75 l / 22,90 €**
Trocken-Aroma wilder Kirschen mit einer feinen Zimtnote-feinfruchtig & aromatisch-Pfalz

***Zweigelt*-Weingut Veit** **0,2 l / 7,90 €** **0,25 l / 8,90 €** **0,75 l / 25,90 €**
Trocken-Imposantes Bouquet reifer Schwarzkirschen & weicher Charakter-Österreich

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 / 3,50 €	0,5 l / 4,50 €	1,0 l / 9,00 €
Radler	0,25 l / 3,50 €	0,5 l / 4,50 €	1,0 l / 9,00 €
Landbier	0,3 l / 3,70 €	0,5 l / 4,60 €	1,0 l / 9,20 €
Hefeweizen	0,3 l / 3,70 €	0,5 l / 4,60 €	1,0 l / 9,20 €
Russ	0,3 l / 3,70 €	0,5 l / 4,60 €	1,0 l / 9,20 €
Dunkles	0,25 l / 3,50 €	0,5 l / 4,50 €	1,0 l / 9,00 €

Flaschenbier

Privat Pils	0,33 l / 3,80 €	
Dunkle Weisse	0,5 l / 4,60 €	1,0 l / 9,20 €
Leichte Weisse	0,5 l / 4,60 €	1,0 l / 9,20 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l / 4,60 €	1,0 l / 9,20 €
Cola Weizen	0,5 l / 4,60 €	1,0 l / 9,20 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l / 4,60 €	1,0 l / 9,20 €
Goaß Kirsch/Cognac	0,5 l / 6,90 €	1,0 l / 12,90 €

Schnapsidee

Psenner Brennmeisterei

Wald-Himbeergeist
***
Williams Birne
***
Grappa
***
Honey Williams
***
Haselnusslikör

2cl / 3,90 € *4cl / 5,90 €*

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!

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 €*
Obstler	*2cl / 3,20 €*	*4cl / 4,90 €*
Asbach	*2cl / 3,20 €*	*4cl / 4,90 €*
Jack Daniels	*2cl / 3,20 €*	*4cl / 4,90 €*

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 Milcheiweis

(A) Glutenhaltiges 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 Eiererzeugnisse

Öffnungszeiten

Im Sommer!!

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

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!!