



Speisekarte

Brauereigaststube



Tradition - neu erlebt
Ankommen. Wohlfühlen. Genießen.

Hoch über der Rintelner Altstadt, inmitten der Natur des Weserberglands, lädt unsere Brauereigaststube zu herzlicher Geselligkeit ein. In rustikalem Ambiente servieren wir Ihnen regionale Spezialitäten und frisch gezapftes Bier – ein Ort, an dem sich Geschichte und Geschmack vereinen.

Seit 1906 steht der Waldkater für gelebte Tradition und kulinarische Qualität.

Schön, dass Sie da sind.

Hinweis für Veganer:innen

Sollten Sie sich vegan ernähren, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. In Absprache mit unserer Küche kreieren wir gerne ein individuell auf Sie abgestimmtes Gericht.

Wir freuen uns, Ihnen ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu bieten.

If you follow a vegan diet, please do not hesitate to speak to our service staff. In coordination with our kitchen, we will be happy to create a dish tailored to your individual preferences.

We look forward to offering you a truly special culinary experience.

Suppen

— Soups —

Schaumburger Hochzeitssuppe (A, C, G)

Feine Kesselbouillon mit Gemüse, Eierstich und Fleischklösschen.

Royal soup with vegetables, egg custard and meat balls.

7,20

Kartoffel-Creme-Suppe (G, L)

Fein püriert, mit Sahne und einem Hauch Muskat, serviert mit frischen Kräutern.

Creamy potato soup, refined with cream and a hint of nutmeg, served with fresh herbs.

8,50

Vorspeisen

— Starters —

Feldsalat mit Edelfischen und Nüssen (C, D, H, L)

Zarter Feldsalat in leichter Vinaigrette, mit gerösteten Nüssen und feinen Filets ausgewählter Edelfische.

Tender lamb's lettuce in a light vinaigrette, topped with roasted nuts and fine fillets of selected premium fish.

14,50

Rinder Tartar (C, G, A)

Frisch gehacktes Rinderfilet, klassisch abgeschmeckt mit Kapern, Sardellen, Schalotten und Eigelb. Serviert mit knusprigem Brot.

Finely chopped beef fillet, classically seasoned with capers, shallots, and egg yolk. Served with crispy bread.

18,90

Großer gemischter Salat der Saison (C, H, L)

Frische Blattsalate und knackiges Gemüse, mit hausgemachter Vinaigrette.

Fresh leaf salads and seasonal vegetables, served with homemade vinaigrette.

11,50

Hauptgerichte

—— Main Courses ——

Bierkutscherpfanne (A, G, C, L)

★ Bestseller

Gegrilltes Schweinerückensteak und Kassler mit Braunbiersauce,
Sauerkraut und Bratkartoffeln.

Grilled pork saddle and gammon with brown beer sauce, sauerkraut, and roast potatoes.

22,50

Gambrinus (A, G, C, L)

★ Bestseller

Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonsosse in Bierjus, hausgemachte Spätzle
und gemischte Salate.

Chicken strips with mushroom sauce in beer jus, homemade spätzle, and mixed seasonal salads.

21,50

Wiener Schnitzel (A, G, C)

★ Bestseller

Zartes Kalbsschnitzel, goldgelb paniert und in Butterschmalz knusprig ausgebacken.
Mit Zitronenspalte, Preiselbeeren, Pommes frites und Kartoffel-Gurken-Salat.

*Tender veal schnitzel, breaded golden and crisped in clarified butter. Served with lemon,
lingonberries, fries, and potato-cucumber salad.*

28,90

Kalbstafelspitz Wiener Art (A, G, L)

Im Wurzelsud gegart, Meerrettichrahm und Petersilienkartoffeln

*Veal Tafelspitz Viennese style, cooked in root vegetable broth, with horseradish cream and
parsley potatoes*

31,50

Käsespätzle (A, G, L)

Hausgemachte Spätzle, mit würzigem Bergkäse und goldbraunem Röstzwiebel-Topping.

Homemade spätzle with mountain cheese and golden fried onions.

17,90

Backhendl (A, C, G)

Zartes Hähnchen, knusprig paniert und im Ofen goldbraun gebacken. Serviert mit einem erfrischenden Kartoffel-Gurken-Salat.

Tender chicken, breaded and baked golden brown, served with potato-cucumber salad.

21,90

Wolfsbarschfilet (F, G, L)

Perfekt gebraten, mit Dillkartoffeln und frischem Blattspinat.

Tender bass fillet, pan-seared, served with seasoned dill potatoes and fresh leaf spinach.

28,50

Highlight der Woche

— Highlight of the Week —

Montags Schweinshaxe (A, G, L)

Traditionelle, knusprige Schweinshaxe, serviert mit hausgemachten Klößen, Rotkohl und Sauerkraut.

Nur Montags!

Monday's pork knuckle

Traditional crispy pork knuckle, with homemade dumplings, red cabbage, and sauerkraut.

Mondays only

26,50

Dessert

Kaiserschmarrn (A, C, G, L)

★ Bestseller

Frisch zubereitet – ca. 15 Minuten Wartezeit.

Locker, fluffig, mit süßer karamellisierter Kruste, serviert mit Apfelmus und Rumrosinen.

Light and fluffy shredded pancake, caramelized, with applesauce and rum raisins.

11,50

Heißer Apfelstrudel (A, C, G, L)

Gefllt mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Rosinen, serviert mit Vanilleeis und Sahne.

Apple strudel with apples, cinnamon, sugar, and raisins, served with vanilla ice cream and whipped cream.

9,50

Germknödel (A, C, G, L)

Fluffiger Hefekloss, gefllt mit Pflaumenmus, Vanillesauce, Mohn bestreut.

Fluffy yeast dumpling filled with plum jam, served with vanilla sauce and sprinkled with poppy seeds.

9,50



Fr Kinder (bis 12 Jahren)

— for the Kids —

Hhnehmensnitzel (A, C, G)

Mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise.

Chicken schnitzel with fries, ketchup, and mayonnaise

11,50

Pasta Bolognese (A, B, C, G)

Hausgemachte Pasta mit wrziger Hackfleisch-Tomatensauce.

Homemade pasta with savory meat tomato sauce.

12,50

Smarties Ice Cream (C, G, H, Q, S)

Gemischtes Eis mit bunten Smarties.

Mixed ice cream with colorful Smarties.

6,50

Getränke

Drinks

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25l	0,75l
Sprudel Medium Naturell	3,10	6,90
	0,2l	0,4l
Coca Cola 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9	3,40	4,70
Coca Cola Zero 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9	3,40	4,70
Sprite 1, 2, 3 (Zitrone), 4, 5, 6, 11	3,40	4,70
Fanta 1, 2, 3 (Orange), 4, 5, 6, 11	3,40	4,70
Thomas Henry 1, 2, 4, 5, 6, 11	0,2l	
Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon	3,60	
Säfte	0,2l	0,4l
Apfelsaft Orangensaft Ananassaft Maracujasaft Bananensaft Kirschsaft KiBa	3,50	5,10
Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Banane, Kirsche: 1, 3 (je Frucht) KiBa (Kirsch-Banane): 1, 3		
Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich + 4	3,20	4,80

Bier | Biermischgetränke 1, 2, 4, 5, 6, 11

	0,3l	0,5l
König Pilsener Premium Pils 4,9 % vol	3,80	5,50
Benediktiner Hell 5 % vol	3,80	5,50
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb 5,4 % vol	4,30	5,60
Alster 2,5 % vol	4,30	5,50
Cola Bier 2,7 % vol	4,30	5,50
Bananenweizen / Zitronenweizen 3 % vol	4,30	5,50
	0,33l	
Köstritzer Schwarzbier 4,8 % vol	3,90	
König Pilsener alkoholfrei	3,90	
	0,5l	
Benediktiner alkoholfreies Weizen	4,20	

Weißwein

0,2l

0,75l (Flasche)

Grauburgunder Kabinett Serie 716 – trocken

7,90

25,90

Winzerhof Ebringen Baden | 12 % vol

Ein Duft von Quitten, Melonen, Mandelaromen. Sehr weich und cremig.

Chardonnay Serie 716 - trocken

7,90

25,90

QbA, Kabinett, Winzerhof Ebringen, Baden | 12 % vol

Exotische Früchte wie Ananas, Zitrone und Banane prägen seinen Duft.

Sauvignon Blanc – trocken

8,40

27,90

Bio Weingut Keth QW Pfalz | 12,5% vol

Fruchtig, erfrischend nach Maracuja und Cassis.
Rund und knackig nach Paprika.

Mähwerk Weiß Riesling - feinfruchtig

7,90

22,90

Wg Heilbronn QW Württemberg | 12,5 % vol

Ein frischer, feinfruchtiger Riesling, der Lust auf „Mähr“ Wein macht.

Muskateller - lieblich

8,40

27,90

Spätlese Winzerhof Ebringen Baden | 11 % vol

Der Duft zarter Muskattöne und exotischer Früchte, kräftige Restsüße und frische Säure.

Rosé

Rosato - trocken

7,90

25,90

Epicuro DOP Puglia | 12,5 % vol

Sehr delikat, ausgesprochen fruchtig und harmonisch.
Sommerlich!

Spätburgunder Rosé - lieblich

7,90

25,90

Lena& Sebastian Rheinhessen | 12,5 % vol

Rote Sommerfrüchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren tanzen lebhaft auf der Zunge.

Rotwein (1, 22)	0,2l	0,75l (Flasche)
-------------------	------	-----------------

That's NEISS Rot – trocken

Cuvée Weingut Neiss Pfalz | 13,5 % vol

Eine einladende, balancierte Cuvée aus heimischen und internationalen Rebsorten. Intensive Aromen von schwarzen und roten Beeren sowie würzigen Noten von Pfeffer und Nelken.

9,20	31,10
------	-------

Lost Boys Rot – trocken

Grenache-Syrah IGP Pays d'Oc Frankreich | 13,5 % vol

Intensive und komplexe Aromen von schwarzen und roten Beeren, würzige Pfeffernoten. Sehr rund.

8,60	27,10
------	-------

Primitivo – trocken

Epicuro Apulien IGP | 13,5 % vol

Vollmundig, weich, mit kräftigen, dunklen Beeren und feiner Würze.

8,40	26,10
------	-------

Alle Weine sind auch als Schorlen erhältlich +4

6,90

Sekt / Champagner / Prosecco

0,1l	0,75l (Flasche)
------	-----------------

Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC

5,60	28,90
------	-------

Scavi & Ray Prosecco Spumante Rosé DOC

6,40	33,90
------	-------

Scavi & Ray Spumante

6,40	33,90
------	-------

Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec

125,00

Laurent-Perrier Heritage Brut

175,00

Laurent-Perrier La Cuvée

125,00

Laurent-Perrier La Cuvée Rosé

290,00

Inhaltsstoffe

1 Wasser, 2 Zucker/Süßungsmittel, 3 Fruchtsaft, 4 Kohlensäure, 5 Zitronensäure, 6 Natürliche Aromen, 7 Koffein, 8 Karamellfarbe, 9 Phosphorsäure, 10 Schwarzer Tee, 11 Konservierungsstoffe, 12 Malz (Gerste), 13 Hopfen, 14 Hefe, 15 Salz, 16 Gewürze, 17 Alkohol, 18 Kräuter, 19 Milch/Sahne, 20 Kakao, 21 Vanille, 22 Trauben, 23 Limette/Zitrone, 24 Anis

Aperitifs

Aperol Spritz	11 % vol 1, 17, 3 (Orange), 4, 6	7,50
Limoncello Spritz	10,5 % vol 1, 17, 3 (Zitrone), 4, 6	7,50
Espresso Martini	11,5 % vol 1, 7, 17	7,70
Negroni	11,5 % vol 1, 17	7,70
Negroni Sbagliato	10 % vol 1, 17, 6	7,70
Hugo	11 % vol 1, 2, 6, Minze	7,70
Wildberry Lillet	11,5 % vol 1, 17, 3 (Beeren), 6	7,70
Campari Orange/Soda	8,5 % vol 1, 17, 3 (Orange), 4, 6	7,50
Kir Royal	11,5 % vol 1, 17, 22	9,90
Vermouth 5cl	15 % vol 1, 17	6,80

Alkoholfrei

Virgin Hugo	1, 2, 6, Minze	6,90
Espresso Tonic	1, 4, 7, 6	7,50

Classics

Clover Club	13,5 % vol Gin, Cranberrysaft, Zitronensaft, Eiweiß 1, 3, (Cranberrysaft) 17, 23	9,50
Ramos Fizz	14,5 % vol Gin, Limettensaft, Zitronensaft, Eiweiß, Grenadine 1, 3, 17, 23	9,50
Banana Mama	15 % vol Bacardi, Malibu, brauner Rum, O-Saft, Ananassaft, Grenadine 1, 3, 17	9,50
Cosmopolitan	14 % vol Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberry 1, 3, 17, 23	9,50
43 Sunset	13,5 % vol Likör 43, Vodka, Malibu, Ananassaft, Orangensaft 1, 3, 17	9,50
Malibu Cherry Spritz	13,5 % vol Malibu, Kirschsaff, Prosecco, Soda 1, 3, 4, 17, 23	9,50

Mocktails (alkoholfrei)

Sunset Lover	1, 3 (Pfirsich, Orange, Cranberry), 6	8,90
Raspberry Mojito	1, 3 Himbeersirup, Sprite, Minze Läuterzucker	8,90
Coco Loco	1, 17, 3 (Ananas), 2, 6	8,90
Virgin Sunrise	1, 3 (Orange), 2	8,90

Longdrinks

		4cl
Vodka Lemon	8 % vol 1, 17, 2, 3 (Zitrone)	8,50
Gin Tonic	10 % vol 1, 17, 4, 6	9,50
Bacardi Cola	10 % vol 1, 17, 2, 8	8,50
Jack Daniel's Cola	10 % vol 1, 17, 2, 8	10,50

Digestifs

	2cl
Limoncello 28 % vol 17, 2, 23	3,80
Baileys 17 % vol 17, 2, 19, 20, 21	4,00
Ramazzotti 30 % vol 17, 2, 18	3,80
Averna 29 % vol 17, 2, 18	3,80
Fernet Branca 39 % vol 17, 2, 18	4,00
Fernet Menta 28 % vol 17, 2, 18	4,00
Sambuca 42 % vol 17, 2, 24	4,00
Grappa 45 % vol 17	4,20
Prinz Williamsbirne 38 % vol 17	5,20
Hennessy 40 % vol 17, 22	6,50
Rémy Martin 40 % vol 17, 22	7,00
Calvados 41 % vol 17	6,50
Aquavit 41,5 % vol 17, 18	3,80

Heißgetränke

Tasse Kaffee 1, 6, 19	3,20
Kännchen Kaffee 1, 6, 19	4,80
Cappuccino 1, 6, 19	4,10
Espresso 1, 6, 19	2,90
Espresso Doppio 1, 6, 19	4,80
Espresso Macchiato 1, 6, 19	3,20
Milchkaffee 1, 6, 19	4,80
Flat White 1, 6, 19	5,00
Latte Macchiato 1, 6, 19	4,80
Heiße Schokolade 1, 19, 20, 2	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne 1, 19, 20, 2	4,80
Tee Gschwendner 1, 6	3,20
Assam BIO (Schwarzer Tee)	
China Wuyuan Jasmin BIO (Grüner Tee)	
Heiß & Innig (Früchtetee aromatisiert)	
Rooibos Limone-Ingwer (Rooibuschtee aromatisiert)	
Pfefferminze BIO (Kräutertee)	
Kamille BIO (Kräutertee)	

