



# 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.*

# Vorspeisen

## — Starters —

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

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

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

12,90 €

### Rinder Tartar (C, G, A)

Fein gehacktes Rinderfilet, frisch zubereitet und klassisch abgeschmeckt mit Kapern, Schalotten, Eigelb und Gewürzen, serviert mit knusprigem Brot und aromatischer Butter.

*Finely chopped beef fillet, freshly prepared and classically seasoned with capers, shallots, egg yolk, and spices, served with crispy bread and aromatic butter.*

16,50 €

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

Frische Blattsalate und knackiges Gemüse der Saison, wahlweise mit Essig & Öl oder hausgemachtem Kartoffeldressing oder Basilikumdressing.

*Fresh leaf salads and crisp seasonal vegetables, served with homemade vinaigrette (choice of potato dressing, basil dressing or vinegar & oil).*

9,90 €

# Suppen

## — Soups —

### Schaumburger Hochzeitssuppe (A, C, G)

Feine Kesselbouillon mit Gemüse, Eierstich und Fleischklösschen.

*Royal soup with vegetables, egg custard and meat balls.*

6,80 €

### Kartoffel-Creme-Suppe (G, L)

Fein pürierte Suppe aus aromatischen Kartoffeln, verfeinert mit Sahne und einem Hauch Muskat, serviert mit frischen Kräutern.

*Creamy Potato finely puréed soup made from aromatic potatoes, refined with cream and a hint of nutmeg, served with fresh herbs.*

7,80 €

# Hauptgerichte

## — Main Courses —

### Bierkutscherpfanne (A, G, C, L)

Gegrilltes Schweinerückensteak und Kassler mit Braunbiersauce, deftigem Sauerkraut und Bratkartoffeln.

*Beer Coachman's pan grilled saddle of pork steak and gammon steak, with brown beer sauce, Sauerkraut and roast potatoes.*

**19,50 €**

### Gambrinus (A, G, C, L)

Schutzpatronen der Brauer – Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonsauce in Bierjus, dazu hausgemachte Spätzle und gemischte Salate der Saison.

*Guardian Angel of the Brewers – Strips of chicken with mushroom sauce in beer jus served with home-made spätzle and mixed salads in season.*

**18,50 €**

### Wiener Schnitzel (A, G, C)

Zartes Kalbsschnitzel, goldgelb paniert und in Butterschmalz knusprig ausgebacken.

Serviert mit Zitronenspalten, Preiselbeeren, wahlweise mit knusprigen Pommes frites oder serviert mit einem erfrischenden Kartoffel-Gurken-Salat.

*Tender veal schnitzel, breaded to a golden yellow and crisped in clarified butter. Served with a lemon wedge, lingonberries, crispy French fries, served with a refreshing potato-cucumber salad.*

**23,90 €**

### Rinderroulade nach "Großmutter's Art" (A, G, L)

Herzhaft gefüllte Rinderroulade nach Großmutter's Rezept, mit einer Füllung aus Zwiebeln, Speck, Senf und Gewürzgurken, zart geschmort in einer kräftigen Bratensauce. Serviert mit hausgemachten Spätzle und deftigem Sauerkraut.

*Hearty stuffed beef roulade following grandmother's recipe, filled with onions, bacon, mustard, and pickles, tenderly braised in a rich gravy. Served with homemade spätzle and hearty sauerkraut.*

**26,50 €**

## Käsespätzle (A, G, L)

Hausgemachte Spätzle, geschichtet mit würzigem Bergkäse und verfeinert mit goldbraunem Röstzwiebeln.

*Homemade spätzle, layered with tangy mountain cheese and topped with golden- brown fried onions.*

16,50 €

## Backhehndl (A, C, G)

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

*Tender chicken, breaded and baked to a golden brown in the oven. Served with a refreshing potato-cucumber salad.*

19,50 €

## Wolfsbarschfilet (F, G, L)

Zartes Wolfsbarschfilet, perfekt gebraten, serviert mit würzigen Dillkartoffeln und frischem Blattspinat in Rahm.

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

24,50 €

# Highlight der Woche

— Highlight of the Week —

## Montag Schweinehaxe Tag (A, G, L)

Genießen Sie an unserem Montags-Special die traditionelle, knusprige Schweinshaxe, zart gegart und goldbraun gebacken. Serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln und herzhaftem Sauerkraut – ein rustikales, bayerisches Gericht, das keine Wünsche offen lässt.

**Nur montags bei uns – nicht verpassen!**

## Monday Schweinshaxe Day

*Enjoy our Monday special with the traditional, crispy pork knuckle, tenderly cooked and golden brown. Served with homemade fried potatoes, and hearty sauerkraut – a rustic Bavarian dish that leaves nothing to be desired.*

*Only on Mondays with us – don't miss out!*

24,50 €

# Dessert

## Kaiserschmarrn (A, C, G, L)

Klassischer Kaiserschmarrn, locker und fluffig gebacken, mit einer süßen, karamellisierten Kruste.  
Serviert mit Apfelmus oder Vanillesauce.

*Classic Kaiserschmarrn, light and fluffy, baked with a sweet, caramelized crust. Served with applesauce or vanilla sauce.*

9,50 €

## Heißer Apfelstrudel (A, C, G, L)

Apfelstrudel, gefüllt mit aromatischen Äpfeln, Zimt und Zucker, in feinem Blätterteig gebacken. Serviert mit einer Kugel Vanilleeis und frisch geschlagener Sahne.

*Apple strudel filled with aromatic apples, cinnamon, and sugar, baked in delicate puff pastry. Served with a scoop of vanilla ice cream and freshly whipped cream.*

8,50 €

## Germknödel (A, C, G, L)

Fluffiger Germknödel, gefüllt mit süßem Pflaumenmus, serviert mit einer cremigen Vanillesauce und bestreut mit aromatischem Mohn.

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

8,00 €

## Für die Kinder (bis 12 Jahren) — for the Kids —

### Hähnchenschnitzel (A, C, G)

Zartes Hähnchenschnitzel, serviert mit knusprigen Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise.  
*Tender chicken schnitzel, served with crispy French fries, ketchup, and mayonnaise.*

9,90 €

### Fischstäbchen (A, B, C, G)

Hausgemachte Fischstäbchen, frisch paniert und knusprig gebraten, serviert mit cremigem Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren.

*Homemade fish sticks, freshly breaded and crispy, served with creamy mashed potatoes, peas, and carrots.*

10,90 €

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

Eine Portion gemischtes Eis, verfeinert mit fröhlich bunten Smarties.

*A serving of mixed ice cream, enhanced with cheerful, colorful Smarties.*

5,50 €

# Getränke

## Drinks

### Alkoholfreie Getränke

#### Gerolsteiner

Sprudel | Medium | Naturell

**0,25l**    **0,75l**  
2,90 €    6,50 €

**Coca Cola** 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9

**0,2l**    **0,4l**  
3,20 €    4,40 €

**Coca Cola Zero** 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9

3,20 €    4,40 €

**Sprite** 1, 2, 3 (Zitrone), 4, 5, 6, 11

3,20 €    4,40 €

**Fanta** 1, 2, 3 (Orange), 4, 5, 6, 11

3,20 €    4,40 €

**Richard's Sun Iced Tea** 1, 2, 3 (verschiedene Früchte), 4, 5, 6, 10, 11

**0,33l**

Blueberry | Lemon | Peach | Pomegranate

3,60 €

**Thomas Henry** 1, 2, 4, 5, 6, 11

**0,2l**

Ginger Ale | Tonic Water | Bitter Lemon

3,30 €

#### Säfte

Apfelsaft | Orangensaft | Ananassaft | Maracujasaft |  
Bananensaft | Kirschsaff | KiBa | Tomatensaft

**0,2l**    **0,4l**  
3,20 €    4,80 €

Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Banane, Kirsche: 1, 3 (je Frucht)|  
KiBa (Kirsch-Banane): 1, 3 | Tomate: 1, 3, 15, 16

**Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich** + 4

**3,00 €**    **4,50 €**

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

**0,3l**    **0,5l**

**König Pilsener Premium Pils** 4,9 % vol

3,60 €    5,20 €

**Benediktiner Hell** 5 % vol

3,60 €    5,20 €

**Benediktiner Hefeweizen naturtrüb** 5,4 % vol

4,10 €    5,30 €

**Alster** 2,5 % vol

4,10 €    5,20 €

**Cola Bier** 2,7 % vol

4,10 €    5,20 €

**Bananenweizen / Zitronenweizen** 3 % vol

4,10 €    5,30 €

**0,33l**

**Köstritzer Schwarzbier** 4,8 % vol

3,70 €

**König Pilsener alkoholfrei**

3,70 €

**0,5l**

**Benediktiner alkoholfreies Weizen**

3,90 €

## Weißwein

0,2l 0,75l (Flasche)

### Grauburgunder Kabinett Serie 716 – trocken

7,00 € 23,90 €

Winzerhof Ebringen Baden | 12 % vol

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

### Chardonnay Serie 716 - trocken

7,00 € 23,90 €

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

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

### Sauvignon Blanc – trocken

7,30 € 24,40 €

Bio Weingut Keth QW Pfalz | 12,5% vol

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

### Mähwerk Weiß Riesling - feinfruchtig

6,80 € 18,80 €

Wg Heilbronn QW Württemberg | 12,5 % vol

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

### Muskateller - lieblich

7,30 € 24,40 €

Spätlese Winzerhof Ebringen Baden | 11 % vol

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

## Rosé

### Rosato - trocken

7,00 € 23,90 €

Epicuro DOP Puglia | 12,5 % vol

Sehr delikat, ausgesprochen fruchtig und harmonisch. Sommerlich!

### Spätburgunder Rosé - lieblich

7,00 € 23,90 €

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** 8,60 € 29,10 €

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.

**Lost Boys Rot – trocken** 7,60 € 25,10 €

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

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

**Primitivo – trocken** 7,30 € 24,60 €

Epucuro Apulien IGP | 13,5 % vol

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

Alle Weine sind auch als Schorlen erhältlich <sup>+4</sup>

6,50 €

Sekt / Champagner / Prosecco 0,1l 0,75l (Flasche)

**Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC** 5,10 € 24,90 €

**Scavi & Ray Prosecco Spumante Rosé DOC** 5,90 € 29,90 €

**Scavi & Ray Spumante** 5,90 € 29,90 €

**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 €

### Inhaltstoffe

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

<b>Aperol Spritz</b> 11 % vol (1, 17, 3 (Orange), 4, 6)	6,90 €
<b>Limoncello Spritz</b> 10,5 % vol 1, 17, 3 (Zitrone), 4, 6	6,90 €
<b>Negroni Sbagliato</b> 10 % vol 1, 17, 6	7,20 €
<b>Hugo</b> 11 % vol 1, 2, 6, Minze	7,20 €
<b>Wildberry Lillet</b> 11,5 % vol 1, 17, 3 (Beeren), 6	7,20 €
<b>Campari Orange/Soda</b> 8,5 % vol 1, 17, 3 (Orange), 4, 6	6,90 €
<b>Kir Royal</b> 11,5 % vol 1, 17, 22	9,20 €
<b>Virgin Hugo</b> 1, 2, 6, Minze	5,90 €
<b>Espresso Tonic</b> 1, 4, 7, 6	6,50 €
<b>Vermouth 5cl</b> 15 % vol	5,80 €
<b>Sherry Dry 2cl</b> 16 % vol	5,80 €

## Cocktails

<b>Bloody Mary</b> 13,5 % vol 1, 3 (Tomate), 7, 23, 15, 16	9,50 €
<b>Sex on the Beach</b> 14,5 % vol 1, 17, 3 (Pfirsich, Orange, Cranberry), 6	9,50 €
<b>Cuba Libre</b> 15 % vol 1, 17, 2, 23	9,50 €
<b>Pina Colada</b> 14 % vol 1, 17, 3 (Ananas), 2, 6	9,50 €
<b>Tequila Sunrise</b> 13,5 % vol 1, 17, 3 (Orange), 2	9,50 €

## Mocktails

<b>Bloody No-Mary</b> 1, 3 (Tomate), 7, 23, 15, 16	8,00 €
<b>Sunset Lover</b> 1, 3 (Pfirsich, Orange, Cranberry), 6	8,00 €
<b>Havana Cooler</b> 1, 17, 2, 23	8,00 €
<b>Coco Loco</b> 1, 17, 3 (Ananas), 2, 6	8,00 €
<b>Virgin Sunrise</b> 1, 3 (Orange), 2	8,00 €

## Longdrinks

	<b>4cl</b>
<b>Vodka Lemon</b> 8 % vol 1, 17, 2, 3 (Zitrone)	7,90 €
<b>Gin Tonic</b> 10 % vol 1, 17, 4, 6	8,90 €
<b>Bacardi Cola</b> 10 % vol 1, 17, 2, 8	7,90 €
<b>Jack Daniel's Cola</b> 10 % vol 1, 17, 2, 8	9,90 €

## Degistifs

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

## Heißgetränke

<b>Tasse Kaffee</b> 1, 6, 19	2,90 €
<b>Kännchen Kaffee</b> 1, 6, 19	4,50 €
<b>Cappuccino</b> 1, 6, 19	3,80 €
<b>Espresso</b> 1, 6, 19	2,60 €
<b>Espresso Doppio</b> 1, 6, 19	4,00 €
<b>Espresso Macchiato</b> 1, 6, 19	2,90 €
<b>Milchkaffee</b> 1, 6, 19	4,50 €
<b>Flat White</b> 1, 6, 19	4,80 €
<b>Latte Macchiato</b> 1, 6, 19	4,50 €
<b>Heiße Schokolade</b> 1, 19, 20, 2	3,80 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> 1, 19, 20, 2	4,30 €
<b>Tee Gschwendner</b> 1, 6	3,00 €

Darjeeling Pussimbing BIO (Schwarzer Tee)

China Wuyuan Jasmin BIO (Grüner Tee)

Heiß & Innig (Früchtetee aromatisiert)

Rooibos Limone-Ingwer (Rooibuschtee aromatisiert)

Pfefferminze BIO (Kräutertee)

Kamille BIO (Kräutertee)



DER  
**WALDKATER**

HOTEL & RESTAURANT

