



Speisekarte

Restaurant



Tradition - neu erlebt

Ankommen. Wohlfühlen. Genießen.

Hoch über der Rintelner Altstadt, eingebettet in die Natur des Weserberglands, empfängt Sie unser Restaurant mit stilvoller Eleganz und herzlicher Gastlichkeit. Seit 1906 steht der Waldkater für gelebte Tradition, regionale Verbundenheit und kulinarische Qualität.

In unserer Küche verbinden wir klassische Werte mit modernen Akzenten – saisonale Menüs, erlesene Zutaten und feine Aromen laden zum Genießen ein. Lassen Sie sich von der ruhigen Atmosphäre, dem liebevollen Service und dem Charme eines Hauses mit Geschichte verzaubern.

Schön, dass Sie hier 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.

Note for vegans

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 —

Carpaccio vom Wagyu-Rind (C, J, H)

Feinstes Carpaccio vom Wagyu-Rind, hauchdünn geschnitten und verfeinert mit edlem schwarzen Trüffel. Dazu eine raffinierte Yuzu-Mayonnaise, die frische Zitrusnoten einbringt, sowie gerösteter Quinoa, der dem Gericht eine nussige Textur verleiht.

Finest Wagyu beef carpaccio, sliced paper-thin and enhanced with exquisite black truffle. Accompanied by a refined yuzu mayonnaise that adds fresh citrus notes, and roasted quinoa, offering a nutty texture.

23,90 €

Tatar vom norwegischem Rauchlachs (D, J)

Zartes Tatar aus hochwertigem, rauchig-aromatischem norwegischen Lachs, fein gewürzt und mit einer leichten Senf-Dill-Vinaigrette verfeinert. Dieses Gericht wird von einer erfrischenden Begleitung aus Kapern, roten Zwiebeln und einem Hauch von Zitrone abgerundet.

Tender tartare made from high-quality, smoky Norwegian salmon, finely seasoned and enhanced with a light mustard-dill vinaigrette. Accompanied by refreshing capers, red onions, and a hint of lemon.

19,90 €

Balsamico-Infusion (G, H)

mit karamellisierten Feigen und Ziegenkäsesorbet

Eine raffinierte Balsamico-Infusion, die die süßen, karamellisierten Feigen perfekt ergänzt. Abgerundet wird diese exquisite Vorspeise mit einem cremigen Ziegenkäsesorbet, das eine harmonische Verbindung von süßen und herzhaften Aromen bietet.

A refined balsamic infusion that perfectly complements the sweet, caramelized figs. This exquisite appetizer is completed with a creamy goat cheese sorbet, offering a harmonious blend of sweet and savory flavors.

16,50 €

Suppen

— Soups —

Süßkartoffel-Ingwer-Suppe (G, H)

mit Vanilleschaum und Macadamianüssen

Eine raffinierte Komposition aus süßem, samtigem Süßkartoffel-Ingwer-Püree, veredelt mit einem zarten Vanilleschaum und knusprigen Macadamianüssen

refined composition of smooth, velvety sweet potato and ginger puree, enhanced with delicate vanilla foam and crunchy macadamia nuts

9,90 €

Hauptspeisen

— Main Courses —

Rosa gebratene Rehmedaillons (G, L)

Zart rosa gebratene Rehmedaillons, begleitet von einer raffinierten Rotwein-Preiselbeerjus, die eine perfekte Balance zwischen fruchtiger Süße und tiefem Umami bietet. Dazu ein cremiges Süßkartoffelpüree und goldbraun gebratene Steinpilze, die dem Gericht eine erdige Tiefe verleihen.

Delicately pan-seared venison medallions, paired with a refined red wine and lingonberry jus that offers the perfect balance of fruity sweetness and rich umami. Served with creamy sweet potato puree and golden-brown sautéed porcini mushrooms, adding earthy depth to the dish.

38,90 €

Wagyu Rumpsteak (G)

Zartestes Wagyu-Rumpsteak, perfekt gebraten und begleitet von einer aromatischen Masala-Sauce, die mit Gewürzen und einer milden Schärfe überzeugt. Karamellisierte Zwiebeln verleihen dem Gericht eine süße Tiefe, während die cremige Polenta mit ihrer samtigen Textur das Geschmackserlebnis harmonisch abrundet.

Tender Wagyu Rumpsteak, perfectly seared and accompanied by an aromatic masala sauce with a delightful blend of spices and mild heat. Caramelized onions add a sweet depth, while the creamy polenta with its velvety texture completes the flavor experience.

58,50 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Garnelen (A, B, C, G, H)

Frisch zubereitete, hausgemachte Bandnudeln, umhüllt von einer luxuriösen Champagner-Rahmsauce, verfeinert mit edlem schwarzem Trüffel. Die saftigen Black Tiger Garnelen und die aromatischen lila Möhren setzen feine Akzente und schaffen eine harmonische Verbindung aus Meeresfrüchten und raffinierten Aromen.

Freshly made homemade fettuccine, enveloped in a luxurious champagne cream sauce, enhanced with exquisite black truffle. The succulent Black Tiger shrimp and aromatic purple carrots provide delicate accents, creating a harmonious blend of seafood and refined flavors.

27,50 €

Langusten-Hummer Teriyaki (B, G) auf Pilz-Parmesan-Risotto

Zarte Langusten und Hummer, perfekt gegart und mit einer aromatischen Teriyaki-Glasur veredelt. Serviert auf einem cremigen Pilz-Parmesan-Risotto, das mit seinem reichen Umami-Geschmack perfekt mit den Meeresfrüchten harmoniert.

Tender lobster and langoustine, perfectly cooked and enhanced with an aromatic teriyaki glaze. Served atop a creamy mushroom-parmesan risotto, its rich umami flavor perfectly complementing the seafood.

39,50 €

Donnerstags-Special

Nur auf Vorbestellung (für 4 Personen)

Beef Wellington (A, C, G, I, L)

Filet vom Rind in Blätterteig mit Trüffel-Duxelles, Parmaschinken und Portwein-Jus
serviert auf einem Bett aus feinem Selleriepüree und glasierten Babykarotten

Feinstes Rinderfilet, eingehüllt in eine kräftig-würzige Duxelles aus Steinpilzen und schwarzem Trüffel, ummantelt von hauchdünnem Parmaschinken und goldenem Blätterteig. Dazu eine intensive Portwein-Jus, seidiges Selleriepüree und glasiertes Gemüse der Saison – ein Gericht für Genießer.

Gesamtpreis für 4 Personen: 198 €

Exklusiv am Donnerstag und nur auf Vorbestellung für vier Personen.
Bitte bis spätestens Dienstagabend reservieren.

Thursday Special

Tenderloin of Beef in Puff Pastry with truffle duxelles, Parma ham, and port wine
jus served on a bed of silky celery purée and glazed baby carrots A culinary
highlight exclusively on Thursdays and only by pre-order for four guests.

Finest beef tenderloin, wrapped in a rich and flavorful duxelles made from porcini mushrooms and black truffle, encased in delicate Parma ham and golden puff pastry. Accompanied by a deep, aromatic port wine jus, creamy celery purée, and seasonal glazed vegetables – a dish for true connoisseurs.

Pre-order required – please reserve by Tuesday evening at the latest.

Dessert

Bananenmousse auf Mandelcrumble mit Schokobrownie (A, C, G, H)

Ein verführerisches Dessert aus luftiger Bananenmousse, perfekt abgerundet mit knusprigem Mandelcrumble und einem saftigen Schokobrownie. Dekoriert mit einer eleganten, runden Gitterschokolade, die dem Gericht eine zarte, schokoladige Note verleiht.

A tempting dessert with airy banana mousse, perfectly complemented by crispy almond crumble and a moist chocolate brownie. Decorated with an elegant round chocolate lace that adds a delicate chocolate touch.

13,90 €

Tonkabohnen-Crème Brûlée (C, G)

Eine exquisite Crème Brûlée, die mit dem einzigartigen Aroma der Tonkabohne verfeinert wird. Die cremige Textur und die perfekt karamellierte Zuckerkruste schaffen ein harmonisches Zusammenspiel aus süßen, würzigen und luxuriösen Aromen.

An exquisite crème brûlée, enhanced with the unique flavor of tonka bean. The creamy texture and perfectly caramelized sugar crust create a harmonious blend of sweet, spicy, and luxurious flavors.

13,50 €

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, C, D, G, I)

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)

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

2,90 €

0,75l

6,50 €

Coca Cola

1, 2, 4, 6, 7, 8, 9

0,2l

3,20 €

0,4l

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

0,2l

3,20 €

0,4l

4,80 €

Apfelsaft | Orangensaft | Ananassaft | Maracujasaft |

Bananensaft | Kirschsaff | KiBa | Tomatensaft

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

0,3l

3,60 €

0,5l

5,20 €

König Pilsener Premium Pils

4,9 % vol

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)

That's NEISS weiß - trocken

8,60 € 29,10 €

Weißburgunder-Chardonnay | Weingut Neiss Pfalz | 12 % vol

Ein kraftvolles und zugleich feines Cuvée mit der Aromatik frischer Grapefruit, Zitrone und einem Hauch von weißen Blüten. Eine frische Mineralik.

Grauburgunder Aufwind - trocken

8,40 € 31,60 €

Weingut Hensel Pfalz | 12,5 % vol

Noten von Birne, zartem Vanillearoma und Mandeln. Fein, seidig, einfach großartig.

Sauvignon Blanc – trocken

7,50 € 25,60 €

Bio Weingut Keth QW Pfalz | 12,5 % vol

Bringt einen ganzen Korb voll Maracuja, Cassis und Paprika mit. Fruchtig, erfrischend, rund und knackig. Begeisternd!

Riesling - trocken

7,00 € 23,90 €

Bioweingut Kesselring Pfalz | 12,5 % vol

Typische Rieslingaromen von Zitrusfrüchten und gelbem Steinobst. Am Gaumen saftig und weich.

Jean Baptiste Riesling - feinherb

7,00 € 23,90 €

Bio VDP Gutswein Weingut Gunderloch Rheinhessen | 10,5 % vol

Ein brillantes Bukett mit feiner Fruchtaromatik von Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel. Trinkfreudiges Spiel von Frucht und Säure.

Lugana - trocken

10,50 € 37,80 €

Cantina Bertagna Lugana DOC | 13 % vol

Intensiv nach Aprikose, Honigmelone und weißem Pfirsich. Zarte Noten von Zitrusblüten, sowie feine, leichte Mineralität. Sehr harmonisch und anhaltend.

Tra Donne Sole

8,30 € 31,90 €

Sauvignon Blanc Piemonte D.O.C | 13,5 % vol

Sehr elegantes Bouquet mit floralen Noten. Am Gaumen angenehm ausgewogen zwischen seidiger Sanftheit und dem richtigen Säuregehalt.

Rosé

That's NEISS Rosé – trocken

8,00 € 29,50 €

Cuvée Weingut Neiss Pfalz | 13,5 % vol

Ein frisches Bouquet, kraftvoll, fruchtig und leicht würzig mit animierender Säurestruktur.

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, wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Lost Boys – trocken

7,50 €

25,80 €

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

Intensive und komplexe Aromen von schwarzen und roten Beeren, gefolgt von würzigen Noten von Pfeffer und Nelken. Gut strukturiert mit perfekter Balance.

Primitivo – trocken

7,30 €

24,60 €

Epicuro Apulien IGP | 13,5 % vol

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

Alle Weine auch als Schorlen erhältlich + 4

6,50 €

Sekt / Champagner / Prosecco 1, 22, 4

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

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

Cocktails

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

Mocktails

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

Longdrinks

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

Degistifs

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

Heißgetränke

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

