

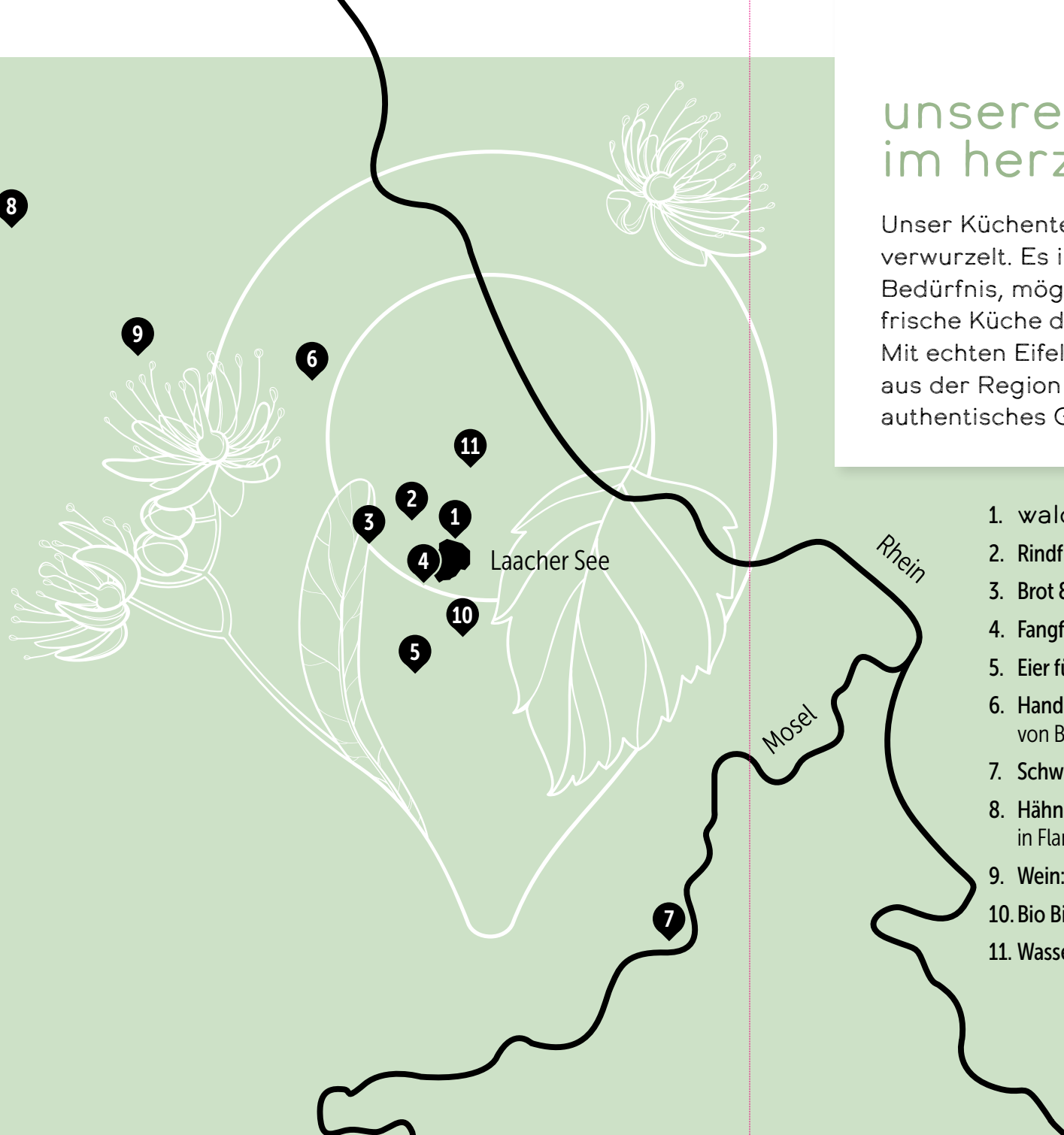
waldfrieden

NATUR ERLEBEN & NATUR SCHMECKEN



unsere region im herzen

Unser Küchenteam ist eng mit unserer Heimat verwurzelt. Es ist uns daher ein persönliches Bedürfnis, möglichst viele Zutaten für unsere frische Küche direkt aus der Region zu beziehen. Mit echten Eifeler Köstlichkeiten und Schönerm aus der Region bieten wir euch ein rundum authentisches Geschmackserlebnis.



1. waldfrieden
2. Rindfleisch von Bauer Radermacher in Gleys
3. Brot & Brioche-Brötchen: Bäckerei Genn in Wehr
4. Fangfrische Felchen: Klosterfischerei am Laacher See
5. Eier für den Waffelteig vom Geflügelhof Andres in Mendig
6. Handgefertigtes Geschirr: Königsfelder Töpferhaus von Becker in Königsfeld
7. Schweinefleisch von der Metzgerei Peter Hüntgen in Löff
8. Hähnchen- und Lammfleisch vom Pützshof in Flammersheim
9. Wein: Wilde Ahr von der Ahr in Rech
10. Bio Bier: Vulkan Brauerei in Mendig
11. Wasser: Rhodius Mineralquellen aus Burghöhl

vorspeisen & suppen

Lachs mit Reibekuchen ^{a, c, g, i, j, l} 16

Kräuterdip, Gurken, hausgebeizter Lachs
in Vulkan Dunkelbier

> 36 Stunden eingelegt

Ziegenkäsetaler ^{a, g, k, h} 14

Honig, Thymian, Wildkräuter, Ofenbrot

V Butterbrett ^{a, g} 10

Kräuterbutter, frisches Ofenbrot aus der
Bäckerei Genn, saisonaler Dip

> Lass dich vom Dip überraschen oder frag nach!

Rinderkraftbrühe ^{a, c, i, g} 8

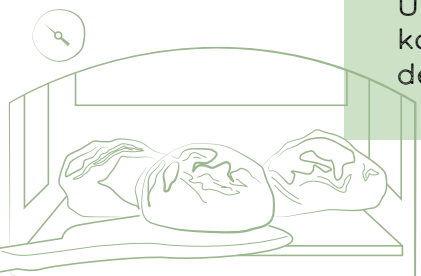
Markklößchen, Flädle

> Nose to tail: wir verarbeiten alles vom Tier

V+ Kleines Salätchen vorneweg ^{a, g, h, i, j} 6,5

mit Balsamicodressing

Unser Brot und die Brioche-Brötchen
kommen frisch und heiß aus den Öfen
der Bäckerei Genn in Wehr.



V vegetarisch **V+** vegan **e** EIFEL-zertifiziert **B** bio

ALLERGENE

a) glutenhaltiges Getreide a1) Weizen a2) Roggen a3) Quinoa a4) Dinkel b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja
g) Milch/Milchzucker (Laktose) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid/Schwefeldioxid m) Lupine | Alle Preise in € inkl. MwSt.

rindfleisch von der weide

Gegrilltes Rumpsteak 200 g ^{g, i} 33

Kräuter-Knoblauchbutter, Pommes Fritz

UPGRADE: 350g Rumpsteak + 10

**KETCHUP
ODER MAYO?**
+ 0,8

Unser saftiges Rindfleisch beziehen
wir aus direkter Nachbarschaft von
Bauer Radermacher in Gleys.



> Rasse: Kreuzung aus Limousin-Rind + Milchkuh

> Versorgung nur mit hofeigenem Futter

Beef Burger ^{a, c, g, h, i, j, k} 23

Brioche-Brötchen von der Bäckerei Genn,
Rindfleisch, saisonaler Dip, Tomate, Gurke, rote
Zwiebeln, Salat, Kräuterschmand, Pommes Fritz

> Lass dich vom Dip überraschen oder frag nach!

UPGRADE: doppelt Fleisch + 8

Cole Slaw + 6

e Baconscheiben + 2

Gouda + 1,5

Spiegelei + 1

V Rösti Burger ^{a, c, g, i, j, l} 22

Kartoffelrösti, Wildkräuter, Tomate, Gurke,
Zwiebel, Schmand

UPGRADE: Rindfleischpatty + 8

geräucherter Lachs + 6

Ziegenkäse + 6

schweinefleisch regionalmarke eifel

- e** **Rahmschnitzel vom Eifelschwein** ^{a, c, g, h, i, j} 22
gebratene Champignons, Rahmsauce,
Pommes Fritz
- e** **Schweineschnitzel Wiener Art** ^{a, c, g, h, j} 21
Preiselbeeren, Pommes Fritz, Gurkensalat
- e** **Laacher Brotkante** ^{a, c, g, i, h, j} 21
Ofenbrot von der Bäckerei Genn, Schweine-
schnitzel vom Eifelschwein, Kräuterschmand,
Gurke, Tomate, Blattsalat, Spiegeleier
UPGRADE: Gouda + 1,5
- > **kleines Salättchen dazu?**
Beilagensalat ^{a, g, j} 6,5



Unser Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Peter Hüntgen, Regionalmarke Eifel-zertifiziert.

- > eindeutig nachvollziehbare Eifel-Herkunft
- > kurze Transportwege
- > Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen und Futter

V vegetarisch **V+** vegan **e** EIFEL-zertifiziert **B** bio

ALLERGENE

a) glutenhaltiges Getreide a1) Weizen a2) Roggen a3) Quinoa a4) Dinkel b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja
g) Milch/Milchzucker (Laktose) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid/Schwefeldioxid m) Lupine | Alle Preise in € inkl. MwSt.

knackig & fangfrisch aus dem see

- Laacher Silberfelchen** ^{a, d, g} 32
in Kräuterbutter gebraten, Kartoffeldrillings
> nach Verfügbarkeit

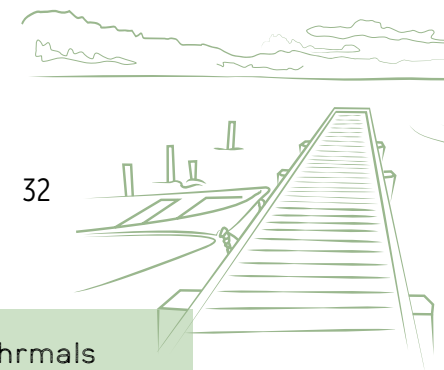
Fangfrische Felchen werden uns mehrmals pro Woche von der Klosterfischerei geliefert.

- > Wenn wieder Schonzeit für den Felchenbestand im Laacher See ist, werden wir uns bemühen Eifeler Bachforellen (29 €) zu servieren.

- Gebratenes Zanderfilet** ^{a, d, g, i} 27
Schwenkkartoffeln, Gemüse der Saison, Kräuterbutter
- Salat Rindvieh** ^{a1-5, g, h, i, j, l} 22
gebratene Rindfleischstreifen, Blattsalat, Gurke,
Mais, Tomate, Coleslaw, Körner, Croûtons

- V** **Salat Wiesenpilz** ^{a, g, j} 20
gebratene Champignons, Kräuterschmand,
Blattsalat, Gurke, Mais, Tomate, Coleslaw,
Körner, Croûtons
> Auch vegan erhältlich!

- V** **Rote Beete Falafel** ^{a, i} 20
Wildkräuter, Kräuterschmand, Gemüse
der Saison, Pesto
> Auch vegan erhältlich!
UPGRADE: Rindfleischstreifen + 8



DRESSING?
Du hast die Qual der Wahl:
Balsamico-Dressing oder Dressing der Saison.

KETCHUP
ODER MAYO?
+ 0,8

für die kleinen



Piraten-Burger ^{a1, g, h, k}

Rindfleisch, Ketchup, Salat,
Tomate, Pommes Fritz

10

Unser saftiges Rindfleisch
kommt von Bauer Radermacher
in GleeS.

> Rasse: Kreuzung aus Limousin-Rind + Milchkuh
> Versorgung nur mit hofeigenem Futter

e Peppa Wutz ^{a, c, g, i, j}

Schweineschnitzel, Pommes Fritz, Kindersalat

9,5

Nemo ^{a, d, j}

Fischstäbchen, Kartoffeln, Gurkensalat

9,5

V Struppi ^{g, i}

Kartoffeln, Kräuterquark, Gemüse

8,5

Bambini Eis ^{a1, a2, c, e-h}

Nachtisch Überraschung

7

V vegetarisch V+ vegan e EIFEL-zertifiziert B bio

ALLERGENE

a) glutenhaltiges Getreide a1) Weizen a2) Roggen a3) Quinoa a4) Dinkel b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja
g) Milch/Milchzucker (Laktose) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid/Schwefeldioxid m) Lupine | Alle Preise in € inkl. MwSt.

dessert

V Schokotraum ^{a, c, e, g, h}

halbfester Schokoladenkuchen, Vanilleeis,
hausgemachtes Kirschkompott

13

PORTION
EXTRA SAHNE?
+1,8

V Crème Brûlée ^{c, g}

hausgemachtes Beerensorbet

8

Espresso Affogato ^g

Vanilleeis, Espresso

6

V Hausgemachte Waffel ^{a, c, e, g, h}

mit Kirschkompott

8

mit Vanilleeis

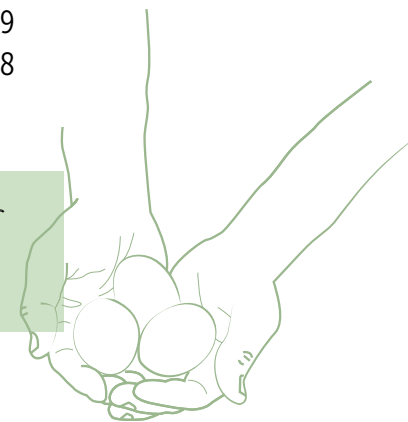
+ 3

mit Sahne

+ 1,9

+ 1,8

In unseren Waffelteig kommen nur Eier
vom Geflügelhof Andres in Mendig.



vulkan bio bierspezialitäten

B vom fass

	0,3 l 0,5 l
Vulkan Hell malzig & mild	3,9 5,9
Vulkan Pils feine Hopfen Bittere	3,9 5,9
Vulkan Dunkel malzig & süßlich	3,9 5,9
Vulkan Weizen blumig & bananig	3,9 5,9
Vulkan Weizen Alkoholfrei bananig, leichte Hopfen-Note	3,9 5,9

Mendig schaut auf eine lange Tradition des Abbaus von Vulkangestein zurück. Da der Kühlschrank damals noch nicht erfunden war, boten die tiefen, kühlen Steinbrüche perfekte Bedingungen für Gär- und Lagerkeller und so siedelten sich viele Brauereien in Mendig an ...

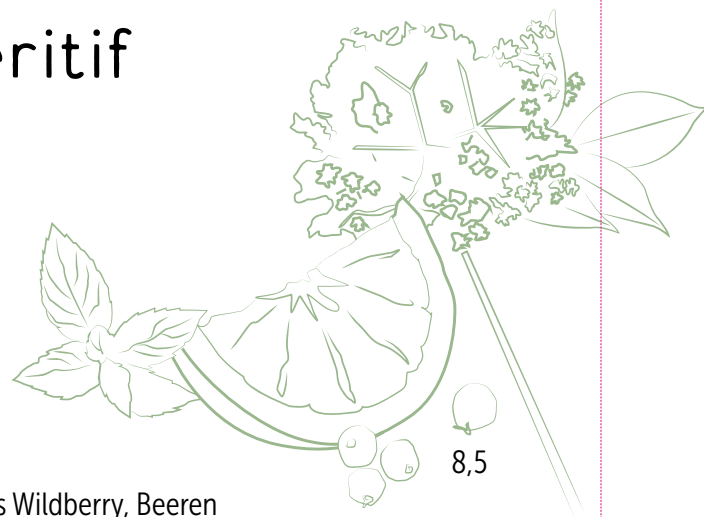
B aus der flasche

	0,33 l
Bourbon Barrel Doppelbock Alk. 9,5 %, malzig, Karamell, Vanille & Kokosnuss > in Bourbon-Fässern gereift	9,6
Pale Ale tropisch & fruchtig	4,7
Vulkan Natur-Radler Alkoholfrei erfrischend & zitronig	4,4
Vulkan Helles Alkoholfrei erfrischend & malzig	4,4
Vulkan Graipfruit Weizen Mix Alkoholfrei spritzig & fruchtig	4,4
Vulkan Hazy IPA Alkoholfrei erfrischend fruchtig	4,4

... Von ehemals 28 Brauereien, die sich in Mendig ansiedelten, ist heute nur die Vulkan Brauerei übrig geblieben. Noch immer lagern dort besondere Biere im tiefsten Felsenkeller der Welt.



aperitif



Lillet

Schweppes Wildberry, Beeren

> auch alkoholfrei

8,5

Waldfrieden Aperitif

Beerensorbet aufgegossen mit Winzersekt vom Weingut Pleitz

8,5

Hugo

Winzersekt vom Weingut Pleitz, Holundersirup, Minze

> auch alkoholfrei

8

Aperol Spritz

Winzersekt vom Weingut Pleitz, Aperol, Orange

8



Limoncello Spritz

Winzersekt vom Weingut Pleitz, Limoncello, Wasser, Minze

> Edgars Lieblingsgetränk

0,2 l

8,5

longdrinks & sekt

Gin Tonic

Gin, Tonic, Zitrone

> auch alkoholfrei

7,5

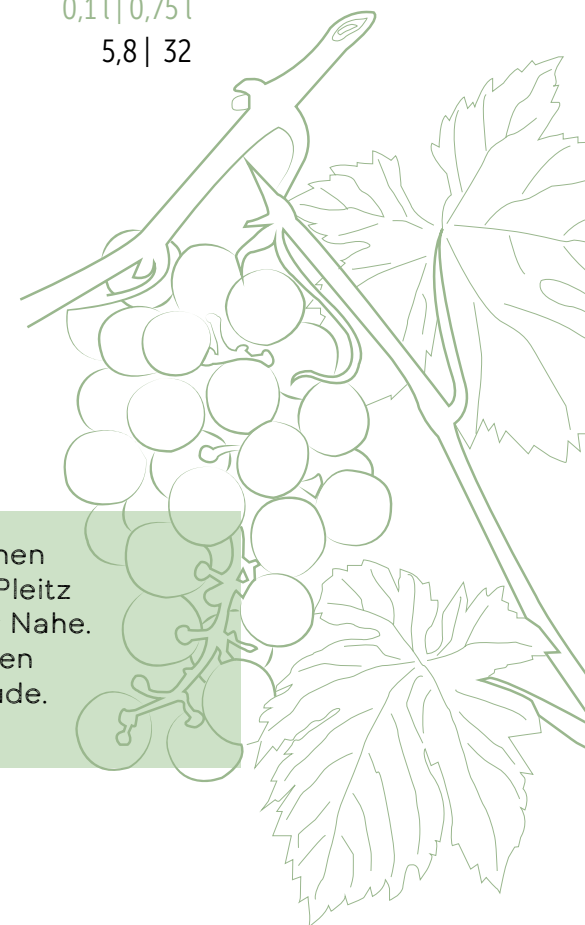
Winzersekt Pleitz

> auch alkoholfrei

0,1 l | 0,75 l

5,8 | 32

Unseren Winzersekt beziehen wir von der Winzerfamilie Pleitz vom Rotenfelserhof an der Nahe. Emma & Andreas führen den Familienbetrieb voller Freude.



alkoholfreie getränke

Hausgemachter Waldfrieden Eistee 0,3 l | 6,9
> erfrischend und nicht zu süß

Rhodium Mineralwasser 0,25 l | 0,75 l
classic | medium | naturell 3,4 | 7,6

Rhodium Apfelsaftschorle 0,3 l | 0,5 l
3,9 | 5,9

B Bio Rauch Saftschorle 0,3 l | 4,7
V+ Johannisbeere | Rhabarber

RHODIUS Mineralwasser ist ein Naturprodukt – und das zu 100 %, ohne jede Form der künstlichen Aufbereitung.

- > Es entspringt in der Vulkaneifel in einer 500 Meter tiefen artesischen Quelle.
- > Sie gehört zu den tiefsten der Welt und ist vor Umwelteinflüssen bestens geschützt.

softdrinks

0,3 l | 0,5 l
Afri Cola 3,9 | 5,9
Afri Cola Zero 3,9 | 5,9
Bluna Orange 3,9 | 5,9
Bluna Zitrone 3,9 | 5,9

heissgetränke

kaffee &
schoki

tee
(lose)

Kaffee Crema 3,1
Cappuccino 3,8
Milchkaffee 3,8
Latte Macchiato 4,7
Espresso 2,9
Doppelter Espresso 4,5
Heiße Schokolade 4,1
UPGRADE: Sahne + 1,8

Bio Grüntee 4,1
China Gunpowder
Bio Earl Grey Tee 4,1
Früchtetee 3,9
Frischer Minztee 3,9
> Alle Tee-Sorten von
Teegeschwender in
höchster Qualität.

flaschenweine 0,75 l weiss

Markus Molitor Mosel
Pinot Blanc, trocken 32
Duft von gelben, reifen Früchten, elegante Holznote

Wilde Ahr / Ahr
„Rotfuchs“, Spätburgunder 31
Blanc de Noir, trocken

Van Volxem Saar
Riesling VV, feinherb 30
fruchtiges Bukett, Aromen von Pfirsich und Aprikose

rot

Wilde Ahr / Ahr
„Lebenskeiler“, Spätburgunder 43
im neuen Barrique gereift, trocken

Wilde Ahr / Ahr
„Überläufer“, Spätburgunder 29
im großen Holzfass gelagert, trocken

Nahe / Pleitz Rotenfelser Hof
Merlot, feinherb 29
samtig, mit feiner Blume

offene weine 0,2 l weiss

Wilde Ahr / Ahr
„Rotfuchs“, Spätburgunder 8,9
Blanc de Noir, trocken

Saar / Reverchon
Saar Riesling, trocken 7,6

Nahe / Pleitz Rotenfelser Hof
Weißburgunder, feinherb 7,1
Grauburgunder, trocken 7,1

rot

Nahe / Pleitz Rotenfelser Hof
Merlot, feinherb 7,1

Wilde Ahr / Ahr
„Überläufer“, Spätburgunder, trocken 7,1
„Domina“, Spätburgunder, halbtrocken 7,1

rosé

Nahe / Pleitz Rotenfelser Hof
Rosé, trocken 7,1

digestif 2 cl

Der Birkenhof bietet Brennkunst aus dem Westerwald seit 1848.

BIRKENHOF

Alte Williams Birne	4,9
Alte Marille	4,9
Alte Himbeere	4,9
Alte Quetsch	4,9

Schnäpse von Julia & Matthias
Weingut Wilde Ahr in Rech

Hubertusfeuer	4,5
> Kräuterlikör bringt jedes Schüsseltreiben zum Kochen!	

Nussvolle Haselmaus	4,5
> frech, clever, nussvoll	

Ramazotti	3,4
Jägermeister	3,4
Baileys	3,4

Alter Hefebranntwein	4,9
> im Eichenholz gereift	

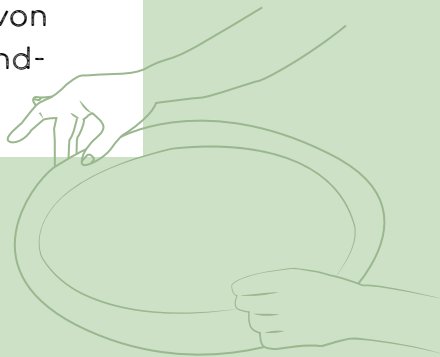
VULKAN 2 cl	
Vulkan Bierbrand	4,1
Vulkan Bierlikör	3,6
Vulkan Brauerschokolade	3,7

VULKAN 4 cl	
Vulkan Whiskey	7,6

Vulkan Bierbrand ist in Bourbon
Fässern gereift, mit Gerstenmalz
aus der Eifel, aus 100% Vulkanbier
destilliert.



Unser Geschirr kommt vom
Königsfelder Töpferhaus von
Becker. Wenige Kilometer von
uns wird alles in echter Hand-
arbeit hergestellt.



Vulkan Waldfrieden GmbH & Co.KG

Am Laacher See (L113) | 56653 Wassenach

02636/80960

info@vulkan-waldfrieden.de

www.vulkan-waldfrieden.de

WIR FREUEN UNS AUF
DEINEN BESUCH!