

WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 1873 ist die WALDESLUST ein Ort für Gastfreundschaft, Natur und echten Genuss.
Seit August 2025 führen Malte Weinberg und das WALDESLUST-Team diese Tradition weiter,
mit Respekt vor der Geschichte des Hauses und Freude an der Zukunft.

Unsere Küche entsteht aus dem, was uns umgibt:

Wald. Weide. Wasser.

Wild aus heimischen Revieren.

Fleisch aus regionaler, verantwortungsvoller Haltung.

Produkte von Menschen, die ihr Handwerk verstehen.

Wir kochen mit Liebe, Leidenschaft und Geduld.

Malte Weinberg & Team

Für unsere hausgemachten Spätzle berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 pro Portion.

Eine Änderung der Beilagen bleibt weiterhin kostenfrei.

WALDESLUST TAFELRUNDE

Gemeinsam essen. Teilen. Genießen.

Eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte aus
Wald, Weide, Wasser.

Kleine Vorspeisen
Suppe aus unserer Küche
Klassiker & Spezialitäten
Süßes Finale

Ab 4 Personen auf Vorbestellung.

58€ pro Person

APERITIF

Ein kleiner Auftakt für eine gute Zeit.

Sherry	5cl	5,80	
Portwein	5cl	5,80	
Martini	5cl	5,80	
Campari	5cl	5,80	
Campari-O-Saft	0,2l	6,90	
Glas Sekt Hausmarke	0,1l	5,80	
Flasche Sekt Hausmarke	0,75l	30,50	
Prosecco	0,1l	5,50	
Aperol Spritz	0,1l	5,30	/ 0,2l 7,80
Hugo	0,1l	5,30	/ 0,2l 7,80
Weinschorle	0,2l	6,20	

WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

VORSPEISE

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN WILD

Preiselbeere | Parmesan | Walnuss | Salatbouquet
zart geschnitten, nussig-würzig, mit feiner Wildnote

19,80

RÄUCHERLACHS

Kartoffelpuffer | Salatbouquet | Sahnemeerrettich
Klassisch. Fein geräuchert. Einfach gut.

17,50

RINDERTATAR

Kräutersalat | Röstbrot
harmonisch gewürzt, vollmundiger Fleischgeschmack

22,80

SALATE & LEICHTES

GROSSE SALATBOWL

Blattsalate | Kräuter | Wurzeln & Gemüse | Nüsse & Kerne
knackig, saisonal, aromatisch – mit Biss. Der Mix macht's

14,90

WAHLWEISE MIT

Gratiniertem Ziegenkäse + **7,90**
Gebratenen Rindfleischstreifen + **12,90**
Gebratener Hähnchenbrust + **12,90**

TANTE FRIEDAS GURKENSALAT

frisch, leicht mit feiner Säure und Dill, wie damals

5,50



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

SUPPEN

KLARE FLEISCHBRÜHE

Eierstich | Reis | Fleischklößchen

Klassiker der Landhausküche, hausgemacht und wohltuend

9,90

TOMATENSUPPE

Croutons | Basilikumöl

fruchtig, samtig, mit Tiefe

7,90

KARTOFFELSUPPE

Steinpilzöl | Schnittlauch

cremig, erdig, samtig, mit feinem Steinpilzaroma

9,90

WILDWASSER

FORELLE „BLAU“

Sahnemeerrettich | zerlassene Butter

Salzkartoffeln | Gurkensalat

zart gegart, buttrig, klassisch norddeutsch

29,90

FORELLE „MÜLLERIN“

Sahnemeerrettich | zerlassene Butter | Salzkartoffeln | Gurkensalat

goldbraun in Butter gebraten, saftig, mit Röstaromen

29,90

PANNFISCH WALDESLUST

Gebratene Fischfilets in Eihülle | Bratkartoffeln | Dijon-Senfsauce | Gurkensalat
norddeutsche Tradition neu serviert

27,90 - KLEINE PORTION 21,30



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

KLASSIKER & FLEISCH

SCHNITZEL

Vom Landschwein | Pommes Frites | Salat
butterzart, goldbraun, ehrlich gut

24,90 - KLEINE PORTION 17,80

RUMPSTEAK (230g)

Speckbohnen | Kräuterbutter | Sauce Béarnaise | Pommes Frites
kräftig, saftig, mit aromatischer Kruste

38,90 - KLEINE PORTION (150g) 25,90

RINDERROULADE

Rotkohl | Salzkartoffeln
langsam geschmort, vollmundig, klassisch

27,90

ROASTBEEF

Remoulade | Bratkartoffeln | Salat
langsam rosa gebraten, saftig, fein würzig

26,90

HÄHNCHENBRUST IN EIHÜLLE

Ofenkarotten | Kartoffelpüree | Geflügelsauce
zart, aromatisch, mit feiner Sauce

27,90



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

WILDSPEZIALITÄTEN

Wild aus heimischen Revieren. Je nach Jagdglück und Saison.

WILD IN „SAUER“

Remoulade | Bratkartoffeln | Salat
kräftig, aromatisch, mit angenehmer Säure

19,90

WILDBURGER

Camembert | Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat
saftig, würzig, mit süß-herber Preiselbeere

21,90 - ALS DOPPELDECKER 24,90

WILDE VARIATION

Braten | Haxe | Hacksteak | Wildpraline
Priselbeeren | Rahmchampignons | Rotkohl
Salzkartoffeln | Wildsauce
kräftig, vielfältig, für echte Wildliebhaber

33,90

WILDGULASCH

Priselbeeren | Rahmchampignons | Rotkohl
Salzkartoffeln | Wildsauce
lange geschmort, aromatisch mit Pilznoten

25,90



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

WILDSPEZIALITÄTEN

Wild aus heimischen Revieren. Je nach Jagdglück und Saison.

WILDBRATEN AUS DER KEULE

Preiselbeeren | Rahmchampignons | Rotkohl
Salzkartoffeln | Wildsauce
zart geschmort, vollmundig, klassisch mit Sauce

32,90 - KLEINE PORTION 25,90

WILDRAGOUT „BOLOGNESER ART“

Hausgemachte Spätzle | Parmesan
würzig, herzhaft, slow, überraschend anders

22,90

WILDSTEAK (230g)

Preiselbeeren | Rahmchampignons | Rotkohl
Salzkartoffeln | Wildsauce
das besondere Stück aus heimischer Jagd

47,90 - KLEINE PORTION (150g) 31,00

VEGETARISCH & VEGAN

TAGLIATELLE

Hausgemachte Pasta | saisonales Gemüseragout
Einfach. Frisch. Saisonal

19,50

KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebeln | Salat
kräftig, käsig, mit knusprigen Röstzwiebeln

17,90



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

DESSERTS

EIS & WAFFEL

Vanilleeis | Schlagsahne | Kirschragout
kalt trifft warm – cremig & fruchtig

8,50

APPLECRUMBLE

Vanilleeis
warm, knusprig, mit cremigem Kontrast

8,90

SCHOKOLADENBROWNIE

Kirschen | Vanillesauce
saftig, intensiv, mit fruchtiger Tiefe

7,50

CRÈME BRÛLÉE

zart vanillig, mit knackiger Karamellkruste

7,90

EINE AUSWAHL AN EISBECHERN
FINDEN SIE IN UNSERER DESSERTKARTE



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Taunusquelle Mineralwasser	0,25l 3,20 / 0,75l 6,80
Purezza Tafelwasser	0,35l 2,30 / 0,75l 4,50
Coca Cola	0,33l 4,30 / 0,5l 5,90
Coca Cola Zero	0,33l 4,30 / 0,5l 5,90
Fanta, Sprite	0,33l 4,30 / 0,5l 5,90
Mezzo Mix	0,33l 4,30 / 0,5l 5,90
Bitter Lemon	0,2l 3,90
Ginger Ale	0,2l 3,90
Tonic Water	0,2l 3,90
Apfelsaft klar	0,2l 3,40
Apfelsaft naturtrüb	0,2l 3,40
Orangensaft	0,2l 3,90
Johannisbeersaft schwarz	0,2l 3,90
Traubensaft rot	0,2l 3,90
Kirschsaft	0,2l 3,90
Bananensaft	0,2l 3,90
Maracujasaft	0,2l 3,90
Rhabarbersaft	0,2l 3,90
KiBa	0,2l 3,60 / 0,4l 6,40
Apfelschorle	0,2l 2,90 / 0,4l 5,30
Säfte als Schorle	0,2l 3,30 / 0,4l 5,90
LÜMO von Lübzer	0,33l 3,90
Zitrone Rote Beeren & Apfel Weißer Pfirsich	



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

SPIRITUOSEN

Weinbrand Asbach 2cl	3,50
Calvados 2cl	4,70
Havana Club 3 Jahre 2cl	4,70
Whiskey Ballantines 2cl	4,70
Underberg / Boonekamp 2cl	4,60
Ramazzotti 2cl	4,60
Fernet Branca 2cl	4,60
Hamfelder Kirsch 2cl	4,60
Hamfelder Oberförster 2cl	4,60
Hamfelder Höcker 2cl	3,50
Jägermeister 2cl	4,60
Averna 2cl	4,60
Liköre, divers 2cl	4,60
Sambuca 2cl	4,60
Korn / Apfelkorn 2cl	2,80
Helbing Kümmel 2cl	3,50
Wodka 2cl	3,50
Gin 2cl	3,50
Ouzo 2cl	3,50
Mixgetränke mit 4cl Alkohol	8,60

Aquavit

Malteser Kreuz 2cl	3,70
Aalborger Jubiläumsaquavit 2cl	4,20
Linie 2cl	4,30

Obstbrände

Williams-Christ-Birne 2cl	4,50
Himbeergeist 2cl	4,50
Kirschwasser 2cl	4,50
Obstler 2cl	4,50



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee	3,40
Pott Kaffee	5,20
Kännchen Kaffee	6,10
Milchkaffee	5,20
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,50

Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch entkoffeiniert.
Unsere Milch bekommen wir vom Hamfelder Hof.
Mit Hafermilch +0,30

HEISSGETRÄNKE & TEE

Glas Tee	2,90
Kännchen Tee	4,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	
als Tasse	3,10
als Pott	5,10
als Kännchen	5,80

Irish Coffee	6,70
Glühwein	4,60
Rumgrog	4,60
Weingrog	4,60

BIERE VOM FASS

Moravia-Pils	0,3l 4,70 / 0,4l 5,20
Holsten-Pils	0,3l 4,60 / 0,4l 5,10 / 0,5l 5,60
Duckstein	0,3l 4,70 / 0,5l 5,90
Erdinger Weißbier	0,3l 4,70 / 0,5l 5,90
Alsterwasser	0,3l 3,90 / 0,4l 4,50

FLASCHENBIERE

Erdinger Weißbier dunkel	0,5l 5,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33l 4,70 / 0,5l 5,90
Vitamalz	0,33l 3,80
Carlsberg alkoholfrei	0,33l 4,60
Clausthaler alkoholfrei	0,33l 4,60



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

OFFENE WEINE

WEISS

2025 Grauburgunder , trocken	0,2l 7,20
Weingut Meitzler, Rheinhessen, Deutschland	0,5l 16,50
2024 Riesling , trocken	0,2l 7,20
Weingut Julius Knöll, Pfalz, Deutschland	0,5l 16,50
2025 Weissburgunder , trocken	0,2l 7,80
Weingut Gröhl, Bio, vegan, Rheinhesen, Deutschland	0,5l 19,00
2024 Sauvignon Blanc , trocken	0,2l 8,50
Weingut Gröhl, Rheinhessen, Deutschland	0,5l 21,00
Empfehlung des Hauses	
2025 Gelber Muskateller , feinherb	0,2l 7,50
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,5l 17,10
2024 Müller Thurgau , lieblich	0,2l 7,00
Weingut Holger Schneider, Pfalz, Deutschland	0,5l 16,10

ROSÉ

2025 Wunderschön , trocken	0,2l 7,50
Weingut St. Antony, Rheinhessen, Deutschland	0,5l 17,10

(Sollen die genannten Jahrgänge vergriffen sein, erlauben wir uns, Ihnen einen Wein gleicher Qualität der Folgejahre zu servieren.)



WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

OFFENE WEINE

ROT

2024 Merlot , trocken	0,2l 7,20
Weingut Meitzler, Rheinhessen, Deutschland	0,5l 16,50
2023 Spätburgunder , trocken	0,2l 7,50
Weingut Julius Kimmle, Pfalz, Deutschland	0,5l 17,10
2024 Montepulciano d'Abruzzo	0,2l 7,50
Weingut Casalina di Siziano, Abruzzen, Italien	0,5l 17,10
2024 Donna Marzia Primitivo	0,2l 7,50
Weingut Conti Zecca, Salento, Italien	0,5l 17,10
2024 Spätburgunder , feinherb	0,2l 7,10
Weingut Meitzler, Rheinhessen, Deutschland	0,5l 16,40
2024 Süße Verführung , lieblich	0,2l 7,20
Weingut Meitzler, Rheinhessen, Deutschland	0,5l 16,50

ALKOHOLFREIER WEIN

2025 Pinot Grigio , trocken	0,25l 8,30
Dr. Zenzen, Rheinhessen, Deutschland	

(Sollen die genannten Jahrgänge vergriffen sein, erlauben wir uns, Ihnen einen Wein gleicher Qualität der Folgejahre zu servieren.)

