Sehr geehrter Gast,

Sie halten unsere aktuellen Menüvorschläge in den Händen.
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Speisen an, die für Ihre Festlichkeit in Frage kommen können. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Büffet zusammen.
Sie können gerne eigene Ideen oder Wünsche mit uns bei einem persönlichen Beratungstermin besprechen.

Aperitif

Tocco-Rosso Schorle (mit Campari red) 0,25 l	7,30
Aperol Spritz 0,25 l	7,30
Hugo 0,25 l	7,30
PriSecco rot oder weiß - alkoholfrei 0,1 l von der Manufaktur Jörg Geiger	4,20
PriSecco "Winterbirnentraum" - alkoholfrei 0,1 l von der Manufaktur Jörg Geiger	4,20
Sekt mit Holunderblütensirup oder Aperol 0,1 l	4,20
Sekt oder Sekt-Orange 0,1 l	4,00
Prosecco weiß 0,1 l	4,00
Kir-Royal 0,1 l	4,20
Campari[1] pur 2 cl	4,20
Campari[1] Orange 2 cl	6,20
Campari[1] Soda 2 cl	5,20
Sekt Hausmarke 0,7 l	26,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Klare Suppen

- Festtagssuppe (Flädle, Maultäschle, Klößle) 6,20
- Maultaschensuppe 6,10
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6,10
- Rinderkraftbrühe mit Käspressknödel 6,70
- Rinderkraftbrühe mit Kalbfleischklößchen 6,60
- Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen 6,80

Gebundene Suppen

- Broccolicremesuppe 7,30
- Champignoncremesuppe 7,30
- Forellencremesuppe 8,20
- Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit Speck 6,90
- Kürbis-Ingwer-Cremesuppe 7,50
- Tomatencremesuppe 7,50

Vorspeisen

- Panierte Schwarzwursträdle ,
  an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 13,90
- Geräucherte Forellen- und Lachsfilets
  mit kleinem Salatbouquet, an Röstitaler 14,90
- Melone mit Schwarzwälder Schinken dazu Weißbrot 9,90
- Medaillions vom Seeteufel gebraten,
  an rotem und schwarzem Linsengemüse mit Kräuterpesto 18,90
- Vorspeisenteller gemischt mit Fisch, Melone-Schinken,
  Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, kleiner Blattsalat 16,90
- Warmer Ziegenkäsetaler an buntem Blattsalat,
  mit Honig-Senf-Dressing und Croutons 14,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Salate

- Ackersalat mit Birnenspeckwürfel und Baguette 11,50
- Bunter Blattsalat mit Croutons und Cocktailtomaten 6,90
- Bunter Blattsalat mit Preiselbeerdressing, Kürbiskerne und gebratenen Champignons 7,90
- Gemischter Salatteller 7,30
- Räucherlachs an buntem Blattsalat und Weißbrot 13,90

Hauptgerichte

- Gebratenes Lachssteak auf Gemüsebeet mit Basmatireis und Würfelkartoffeln 25,90
- Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Spätzle, Pommes-Frites und Kroketten 17,90
- Hirschrückensteaks an Broccoligemüse, dazu Haselnussschupfnudeln und Pommes-Macaire 35,90
- Kalbsrahmbraten mit Nudeln und Herzoginkartoffeln 21,90
- Maispoulardenbrust auf mediterranem Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln 19,90
- Geschmorte Ochsenbäckle in Trollingersoße mit Spätzle, Kroketten und Wurzelgemüse 23,90
- Rehbraten mit Spätzle, Kroketten, dazu Apfelrotkraut und Preiselbeerpfirsich 25,90
- Rinderbraten "Burgunder Art" mit Kräuterspätzle, Semmelknödel und Wurzelgemüse 22,90
- Schweine- und Rinderfilets mit Spätzle, Kroketten und Pommes-Frites 28,90
- Kalbsrückensteak mit Gemüse, Bandnudeln und Herzoginkartoffeln 34,90
- Mediterraner Wildschweinbraten aus der Keule, mit Speckrosenkohl und Haselnußschupfnudeln 23,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Dessert

• Hausgemachte Tiramisu an Himbeerspiegel	12,90
• Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	7,90
• Bourbon-Vanilleeis mit heissen Himbeeren/ Sauerkirschen und Sahne	7,90
• Eisbüffet mit frischen Früchten garniert. Pro Person	11,90
• Gebackene Apfelküchle mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	8,90
• Lauwarme Zimtzwetschgen mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	7,80
• Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern dazu Orangenfilets und 1 Kugel Eis nach Wahl	12,90
• Zweierlei Mousse von der Schokolade, mit frischen Früchten garniert	11,90
• Crème Brûlèe mit Waldbeeren im Glas serviert	5,20
• Biskuittörtchen mit Vanilleemousse und Waldbeeren gefüllt, dazu 1 Kugel Eis nach Wahl	12,90

Sonstiges

Menükarten pauschale	15,00
Nachtzuschlag ab 24 Uhr, pro angefangener Stunde	30,00
Stoffservietten pro Stück	1,50
Tellergeld pro Person	2,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Waldeck Moll GmbH

Zahlungsbedingungen: Alle Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen ohne Abzüge. Bei Zahlungsverzug ist die Waldeck Moll GmbH berechtigt, ab 30 Tagen nach Rechnungsstellung eine Mahngebühr von 1% der Rechnungssumme zu verlangen. Ab einem zu erwarteten Auftragswert von mind. 2.500,00 €, beträgt die Anzahlung 50% des Auftragswertes, der Restbetrag wird nach Erhalt der Rechnung fällig.

Die Anzahlung muss bis spätestens 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin auf unserem Bankkonto eingegangen sein, ansonsten behalten wir uns ein Rücktrittrecht vom Vertrag vor.

Bankverbindung Waldeck Moll GmbH:
Volksbank Mittlerer Neckar eG
IBAN: DE92 6129 0120 0670 6940 02
BIC: GENODES1NUE

Abweichende Regelungen bedürfen der Schriftform.

Bei der Rechnungserstellung, wird die vom Kunden bis spätestens 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilte Personenzahl in Rechnung gestellt. Erhöht sich die Personenzahl nach diesem Termin, stellen wir die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

Kündigung/Stornierung: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die Waldeck Moll GmbH sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung vor.

Im Falle von späteren Stornierungen gilt:
bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin 25% der Vergütung
bis 7 Tage vor Veranstaltungstermin 50% der Vergütung
bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin 75% der Vergütung
danach 100% der Vergütung.

Die Stornokosten sind auch fällig nach einer mündlich erhaltenen Auftragsbestätigung.

Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch die Waldeck Moll GmbH, hat der Kunde keinen Anspruch auf Schadensersatz.

Alle genannten Preise sind unverbindlich und verlieren bei Erscheinen neuer Vorschläge ihre Gültigkeit. (Stand Oktober 2026)

Höhenrestaurant Café Waldeck - Waldeck Moll GmbH - Geschäftsführer: Andreas Moll und Markus Moll
Vorderbergstraße 25 - 73101 Aichelberg
Tel. 07164 2493 - info@waldeck-aichelberg.de
www.waldeck-aichelberg.de