

Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 8,50
Klare Brühe mit Flädle <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne <small>AI,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Rahmsuppe vom Kürbis mit einer Leberpraline <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika- und Kartoffelwürfeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 8,80
Bunter Salatteller der Saison <small>AI,F,G,I,J</small>	€ 8,50
Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle <small>AI,F,G,I,J, O4</small>	€ 11,50
Filet von der gerauchten Schwarzwaldforelle mit Wildkräutern an Preiselbeer Meerrettich Sahne, Kürbis und Blattsalaten <small>AI,D,N,F,G,I,J</small>	€ 16,80

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat, mit Zitronen-Rosa-Beeren-Sauce und hausgemachtem Risotto-Rösti <small>AI,C,D,F,G,N,I,J</small>	€ 18,80
Zwei knusprige Boulettchen vom Reh mit Ackersalat, Rotkraut und Kartoffelpüree <small>AI,C,D,F,G,N,I,J</small>	€ 18,80

Aus dem Schwarzwald-Naturpark



Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 18,80
Schwäbische Linsen mit Saitenwürstle und Speck, mit Butterzwiebeln geschmälzt und handgeschabte Spätzle <small>AI,F,G,I,J,O4</small>	€ 18,80
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe <small>AI,C,F,I,J,O3</small>	€ 18,80
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat <small>AI,C,,GF,I,J</small>	€ 18,80
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 18,80
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, Schmorgemüsen und Spätzle <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 25,80

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 19,80
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und grünem Salat <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 22,50
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce <small>Al,F,G,I,J,O4</small>	€ 27,50
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 29,80
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 32,50
Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 32,80
Arrangement von Salaten mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten <small>Al,F,G,I,J</small>	€ 30,80
Kalbhüftsteak mit feiner Morchel Sauce, Tagliatelle und Blattspinat <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 30,80
Rostbraten an pikanter Pfeffersoße mit Gemüse garniert und Pommes Frites <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 36,50

Aus Freudenstädter Wäldern



Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel * <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 29,80
Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel * <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 35,50
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Semmelknödelchen* <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 37,80

Heimische Fischgerichte

Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Riesling Sauce,
Blattspinat und Tagliatelle

AI,C,D,F,G,N,I,J



€ 28,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen

AI,C,D,F,G,HI,N,I,J

€ 28,80

Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle mit Meerrettich-Preiselbeersoße,
Wirsinggemüse und geschwenkte Kartoffeln

AI,C,D,F,G,HI,N,I,J

€ 28,80

Seefisch

Fangfrisches Filet von der Scholle paniert mit Sauce Remoulade
und Kartoffel- und grüner Salat

AI,C,D,F,G,N,I,J

€ 25,80

Vegetarisch

Cordon-Bleu vom Wirsing mit Pfefferkartöffelchen an Rieslingsoße
und frischem Gemüse umlegt

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
und handgeschabten Spätzle

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Kartoffelkloß geschmälzt an frischen Steinchampignons in Cremesauce,
an Kürbis und Bohnengemüse

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Vegetarischer Gemüsegulasch mit Kräuterknödel und Brokkoli Garnitur

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Feine Tagliatelle mit feiner Morchelsauce, und bunten Gemüse garniert

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Salz-Karamell-Parfait mit Brombeer-Ragout

AI,B,C,D,F,G,Ha,N,I,J



€ 9,90

Tages Dessert

AI,C,F,G,Ha,b,c,g

€ 9,50

100 Jahre Hotel Langenwaldsee



1925 100 Jahre sind's nun her 2025

Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Zeitreise wie alles begann.

Wir lassen die Küchenklassiker von der Uroma und Oma
in diesem Jahr wieder aufleben.

Heute hätten wir:

Nudelsupp mit Ochsenfleisch und Gemüse,
Meerrettich und Preiselbeeren in der Terrine

€ 14,80

Schwäbische „Saure Kutteln“ mit Brägele

€ 18,80

Gekochtes Kalbsherz mit Brettspätzle und Schmorgemüse

€ 27,80

Das Café - Restaurant Walz

Auszug aus der Tageszeitung „Grenzer“ 18. Dezember 1925

Das Café – Restaurant Walz am Langenwaldsee ist fertiggestellt und soll, wie im Anzeigenteil bekannt gegeben, am morgigen Samstag eröffnet werden, also gerade noch vor Weihnachten, zu dem Zeitpunkt, da der große Strom der Wintergäste nach Freudenstadt kommt. Die Nachricht wird von allen Einheimischen wie Kurfremden, vor allem von den Freunden des idyllischen Waldsees, der in den letzten Jahren dank der Bemühungen des Herrn Walz erhöhtes Interesse und im Winter wie Sommer zahlreichen Zuspruch der Schlittschuhläufer bzw. der Badelustigen erfahren hat, mit Freuden begrüßt worden. Der Schwimmb-, Ruder – und Eissport wird einen neuen Aufschwung nehmen, nachdem am Ufer des tannenumsäumten Sees nicht mehr nur eine primitive Erfrischungsgellegenheit vorhanden, sondern ein schönes, geschmackvoll ausgeführtes, modern eingerichtetes, behagliches Café-Restaurant Raet, Unterkunft und Verpflegung bietet und allen Wünschen gerecht wird. Unsere Stadt ist um ein lockendes und lohnendes Ausflugsziel reicher, wer nach einem Waldspaziergang durch den Teufelwald oder auf der Knibisstraße an einem idyllischen Plätzchen rasten und eine Erfrischung nehmen will, wird gerne seine Schritte zum Langenwaldsee lenken.