

## Herzlich Willkommen

**Familie Strunz und alle Mitarbeiter begrüßen Sie herzlich  
und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.**

**Unser Haus besticht durch familiäre Atmosphäre, kulinarischen Erlebnissen  
und Aufwartung gegenüber dem Gast.**

**In diesem Jahr feiert der Waldkrug 125-jähriges Jubiläum und wird in 4. Generation von Familie  
Strunz, auch „die Kantiners“ genannt, geführt.**

**Stets mit dem Anspruch das Haus für die Zukunft zu gestalten und allen Gästen eine gute Zeit zu  
ermöglichen.**

**Ihr Gaumen wird von Raphael Strunz und seinem Küchenteam verwöhnt.  
Die Philosophie der Küche? Ehrlich und frisch, nicht abgehoben aber gehoben!**

**Guten Appetit!**

### Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

#### Klassisch

|                       |      |        |
|-----------------------|------|--------|
| Martini Bianco, Rosso | 5cl  | 4,90 € |
| Sherry dry, medium    | 5cl  | 4,90 € |
| Campari Orange        | 4cl  | 8,00 € |
| Campari Soda          | 4cl  | 7,50 € |
| Sekt Carte Blanche    | 0,1l | 8,50 € |
| Kir Royal             | 0,1l | 9,00 € |
| Prosecco              | 0,1l | 8,00 € |
| Aperol Spritz         |      | 8,90 € |

#### Modern

|   |             |
|---|-------------|
| Sarti Sprizz                                | 9,00 €      |
| <i>Sarti Likör, Mango, Sekt</i>             |             |
| Lav'a Belle Spritz                          | 9,00 €      |
| <i>Lavendellikör, Sekt, Orange</i>          |             |
| Frozen Rose                                 | 0,1l 8,50 € |
| <i>Rosensirup, Limejuice, Sekt</i>          |             |
| Lillet Wild Berry                           | 0,2l 8,50 € |
| <i>Lillet, Schweppes Russian Wild Berry</i> |             |
| Southern Ginger                             | 0,2l 8,00 € |
| <i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>         |             |

## Alkoholfrei

|   |        |
|---|--------|
| Mona Lisa                                     | 7,00 € |
| <i>Vanille, Maracuja, Ananas, Orangensaft</i> |        |
| Belle-Tonic                                   | 8,00 € |
| <i>Lavendel, Limejuice, Tonic Water</i>       |        |



## Empfehlung:

### Vorspeise

#### Weisse Zwiebelcrèmesuppe

Fleischbällchen | rote Zwiebel-Pickles | gerösteter Brioche  
8,90€

### Hauptgang

#### Gebratene Kalbsleber mit Portwein- Reduktion

Röstzwiebeln | Apfel- Schalottengemüse | Kartoffelpüree  
26,90 €

#### Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei mit Limette

Beurre Blanc | gebratene Gemüse Julienne | Sesam  
Erbsen- Minzpüree  
31,90 €

#### Medium gebratenes Kalbsfilet auf Kalbsbäckchenkompott

Gefüllte Wirsingtaschen | Hausgemachte Kartoffel- Krapfen  
35,90 €

### Dessert:

#### Zitronen Tarte mit Mascarponecrème

Schokoladeneis im Knuspermantel | Himbeercoulis  
9,90 €

## **Suppen & Vorspeisen**

### **Delbrücker Festtagssuppe**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse

9,00 €

### **Gelbe Linsen- Currycrèmesuppe( vegan)**

Mangocoulis | Sesam | Kokosdip

9,00 €

### **Carpaccio vom Angusrind**

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan| Olivenöl | Pinienkerne

16,90 €

### **Kaltgeräucherter Wildheidelbeerlachs**

Kartoffel- Blini | Schnittlauch- Schmand | Frisee | Heidelbeeren

13,90 €

## **Knackig frische Salate**

### **Salat Beef mit Gemüse- Aioli**

### **Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen**

Spitzpaprika | Kirschtomaten | Pinienkerne

23,90 €

### **Caesar's Salad mit Kikok-Hähnchenstreifen**

### **Romana Salat in Ceasar's Dressing mit Parmesan und Focaccia-Würfel**

Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta

20,90 €

### **Salad Bowl mit Wildheidelbeerlachs**

Gemischter Blattsalat | Möhren | Red Onion Pickles | Kokosdip |

Spitzpaprika | gebackene Gemüse- Teigtaschen | Heidelbeeren

24,90 €

## **Dressings:**

*Zitronen-Joghurtdressing | Balsamico Dressing | Ceasar's Dressing | Essig-Öl Vinaigrette |*

*Himbeervinaigrette*

## **Vegetarisch**



### **Frische Triangoli mit Pecorino- Pinienkern Füllung**

Spinatsoße| Bimi Brokkoli | Kirschtomaten | Gemüse- Aioli| Baby-Spinat

21,90 €

mit Hähnchenbruststreifen 25,90 €

mit Rinderfiletstreifen 28,90 €

## **Vegan**



### **Reisnudeln in Erdnuss- Teriyakisoße mit gebackenen Teigtaschen**

Sautierte Gemüse- Julienne | Sesam| Frühlingslauch| Spitzpaprika

21,90 €

## **Hauptgerichte**

### **Kikok-Maishähnchenbrust mit Spinat- Mandelsoße**

Mediterranes Schmorgemüse | Rucola|Kartoffelpüree mit Parmesan gratiniert

24,90 €

### **Surf'n' Turf**

#### **Rinderfilet mit gebratenen Garnelen**

Gemüse- Streifen | Kokos- Yuzu Dip | Teriyaki Reisnudeln mit Sesam

36,90 €

### **250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“**

Kräuterbutter | Pfeffer-Schmorzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln

37,90 €

### **Gebratene Garnelen mit Gemüse- Aioli**

Bimi Brokkoli | Paprika- Zucchinigemüse | Triangoli| Rucola

31,90 €

---

## **Altbewährt und stets beliebt**

### **Verschiedene Steaks vom Grill**

Bohnenbündchen im Speckmantel | Kräuterbutter | Snackkartoffeln | Sauerrahm

26,90 €

### **Gebratenes Schnitzel vom Schwein**

Champignonrahmsoße | Pommes Frites

19,90 €

mit kleinem Salat

+4,00 €

### **„Landhausteller“**

Medaillons vom Schweinefilet | Sauce Béarnaise | glasiertes Gemüse | Bratkartoffeln

23,90 €

### **Hausgemachte Rinderroulade „Bürgerliche Art“ gefüllt mit Speck und Gurke**

Würzige Rouladen-Soße | Apfelrotkohl | Kartoffelpüree

26,90 €

## ***Saftige Steaks vom Grill***

|   |      |         |      |         |
|---|------|---------|------|---------|
| <b>Rumpsteak</b> vom grain fed Black Angus        | 200g | 26,90 € | 300g | 31,90 € |
| <b>Rinderfiletsteak</b> vom grain fed Black Angus | 200g | 34,90 € | 300g | 40,90 € |
| <b>Medaillons</b> vom Jungschweinfilet            | 200g | 16,90 € |      |         |

---

## **Als Beilagen empfehlen wir**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Kräuterbutter            | 1,90 € |
| Sauce Béarnaise          | 3,90 € |
| Pfeffersoße              | 3,90 € |
| Knoblauchmayonnaise      | 2,50 € |
|                          |        |
| Gemischte Gemüseauswahl  | 7,50 € |
| Grüne Böhnchen           | 7,50 € |
| Gebratene Champignons    | 6,50 € |
|                          |        |
| Pommes frites            | 4,90 € |
| Kartoffelkroketten       | 4,90 € |
| Bratkartoffeln           | 5,50 € |
| Kartoffelkrapfen         | 5,50 € |
| Portion Kartoffelpüree   | 6,50 € |
|                          |        |
| Gemischter kleiner Salat | 5,90 € |
| Gemischter großer Salat  | 9,90 € |

## *Der süße Abschluss*

### **Petit Dessert**

Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl | Nusscrumble | geröstete Kerne  
7,00 €

### **Crème Brûlée**

Vanille-Créme Brûlée | Himbeersorbet | Schokohippe  
9,90 €

### **Zitronen Tarte mit Mascarponecrème**

Schokoladeneis im Knuspermantel | Himbeercoulis  
9,90 €

### **„Lava-Cake“**

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern | Passionsfruchtbananen | Mangosorbet  
10,90 €

Dazu eine feine **Huxelrebe Beerenauslese**

vom Weingut Alexander Gysler

5cl 9,50€



IM URLAUB AN DER MOSEL ENTDECKT

INS HERZ GESCHLOSSEN; INS GLAS GEBRACHT

LIEBLINGSSTÜCKE AUS STEILEN LAGEN  
VON VICTORIA STRUNZ

### Auszug über das Weingut:

Unsere Weinberge liegen ausschließlich in den besten Steillagen von Traben-Trarbach und Kröv.

Die kargen Schieferböden, das besondere Mikroklima und echte Handarbeit prägen den einzigartigen Stil unserer Weine. Steillagen-Riesling ist aufwendig – aber einmalig in seiner Eleganz.

### **Philosophie**

Wir möchten charaktervolle und individuelle Weine nach traditioneller Art und Weise erzeugen:

Rieslinge, die vom Handwerk geprägt sind, die die Eigenschaften besonderer Lagen widerspiegeln und in unverwechselbarer Art Ausdruck und Stil besitzen.

### **Tradition**

Wir versuchen das, was uns die Natur in die Traube gegeben hat, auf schonendste Art zu erhalten: sorgfältige Handarbeit, selektive Lese, bewusst schonendes Abpressen der Trauben mit uralten Korbkeltern, Ausbau in Eichenholzfässern, spontane Gärung.

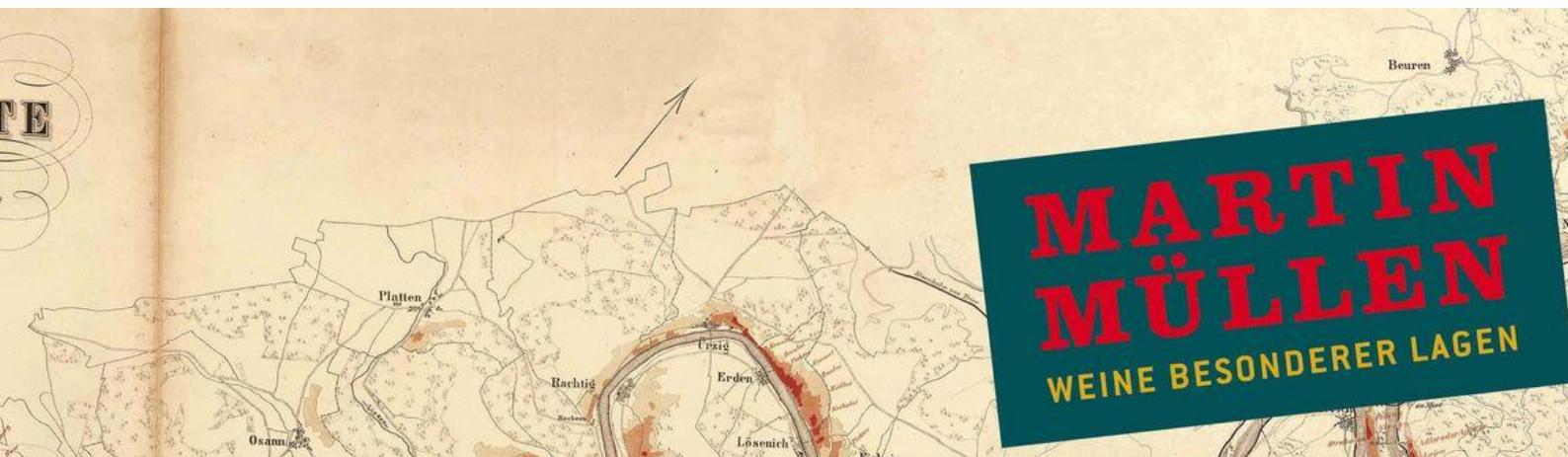
### Ein feiner Wein – und was für uns sonst noch zählt!

Der Wein selbst begeistert – der Familienbetrieb beeindruckt.

Auch hier ist die nächste Generation, Jonas Müllen, gemeinsam mit seinen Eltern am Werk.

Auffällig die Liebe zur traditionellen Weinherstellung, erfrischend die Liebe zum Detail in Etikett und modernem Social Media-Auftritt – aber vor allem bemerkenswerte Bodenständigkeit bei kompromisslosem Qualitätsanspruch und dessen Bestätigung durch die Pressestimmen sowohl national, als auch international.

**Unsere Auswahl** – nicht zu kompliziert und doch für hohe Ansprüche, sowohl trocken als auch feinherb, oder lieblich.



## Trockene Weine

### 2022 Kröver Letterlay

Riesling **Kabinett**, trocken

10,5% vol. Alk.

Sanft in der Säure, durch die besondere Lage der Letterlay.

Mittelkräftig und reif mit langem Abgang und dabei rundum harmonisch

Easy drinking, passend zu leichten Gerichten oder Salaten.

0,2l 10,80€

0,75l 38,50 €

### 2022 Kröver Letterlay

Riesling **Spätlese**, trocken

11,0% vol. Alk.

Vollgepackt mit reifer Birne und frischer Ananas. Saftig und cremig mit

komplexer Vollmundigkeit.

0,2l 11,00€

0,75l 40,50 €

## Feinherbe Weine

### 2022 Kröver Paradies

Riesling **Kabinett**, feinherb

9,00% vol. Alk.

Weißer Pfirsich, Cassis und zarte Noten von Zitrusfrüchten.

Geradlinig und konzentriert am Gaumen. Eine klare Empfehlung für alle, die einen Wein möchten, der nicht zu süß ist und einen leichten Hang

zum trockenen Geschmack hat.

0,2l 10,80€

0,75l 38,50 €

### 2019 Kröver Paradies

Riesling **Spätlese \*\*\***, feinherb

12,5% vol. Alk.

Wer eine besondere Spätlese schätzt, kommt hier auf seine Kosten.

3 Sterne als Auszeichnung für besonders gelungene Weine, die das volle Potenzial der Lage widerspiegeln. Cremig, gut eingebundene Säure, vollmundig und fruchtig.

0,75l 49,50 €

## Liebliche Weine

### 2024 Riesling **Kabinett**, lieblich

7,50% vol. Alk.

Leicht, angenehme Süße und ein Korb von hellem Obst Gaumen.

0,2l 9,80€

0,75l 35,50 €

