



Zur Waldschänke

Im Schützenhaus S.V. Diana, Ober Roden

Herzlich Willkommen in der Waldschänke,
mitten im Naturschutzgebiet von Rödermark, im neugestalteten Wirtshaus
vom Schützenverein Diana e.V. Ober-Roden.

Die Waldschänke bietet einen Grund für einen Besuch, getreu nach dem Motto „Essen, Trinken,
Verweilen und entspannen in der Natur“!

Unser Team setzt den Fokus auf Speisen der Deutschen Küche und der spanischen Tapas
Küche. Wir legen höchsten Wert auf frische Zubereitung unserer Speisen und verwenden hierfür
nur ausgewählte und hochwertige Produkte. Aber nicht nur für Gaumenfreuden soll die
Waldschänke stehen, sondern vor allem auch Gastfreundschaft. Wir setzen auf einen
gepflegten Umgang miteinander und sind für jede Wünsche offen.

In unseren Räumlichkeiten können Sie Ihre Geburtstagsfeier, Hochzeit, Taufe und alles
andere feiern.

Sprechen Sie uns einfach an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Waldschänke.

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag – Samstag

17:00 Uhr – 22:30 Uhr

(Küche bis 21:00 Uhr)

Sonn- und Feiertage

12:00 Uhr – 14:30 Uhr / 17:00 Uhr – 21:30 Uhr

(Küche bis 20:00 Uhr)

Spanische Tapas (alle Tapas werden mit Baguette serviert)

Eingelegte Oliven in Knoblauch, Petersilie und spanischem Olivenöl	€ 3,50 
Hausgemachte Aioli <i>a,c</i>	€ 4,50
Hausgemachte Paprika-Chili Aioli <i>a,c</i>	€ 4,50
Hausgemachte Kräuter-Aioli <i>a,c</i>	€ 4,50
Tapenade aus getrockneten Tomaten	€ 4,50 
Tomates secos en aceite	
Mojo Verde	€ 4,50 
(Petersilie, Koriander, Knob, Paprika und Kreuzkümmel)	
Hausgemachter 3erlei Dip <i>c</i>	€ 8,50 
(Tapenade, Mojo Verde und eine Aioli nach Wahl)	
Datteln im Speckmantel mit Aioli (8Stück) <i>a,c</i>	€ 7,90
Dátiles en bacon con Aioli	
Frische Champignons in Knob-Weißwein <i>c</i>	€ 6,90
Champinones al ajillo	
Chorizo <i>a,c</i>	
in Knoblauch/Olivenöl gebraten und mit Brandy abgelöscht, mit Aioli	€ 7,90
Chorizo Würstchen vom Grill mit Aioli <i>a,c</i>	€ 6,90
Chorizo BBQ con Aioli	
Pulpo a la „Latino“ <i>a,c,d</i>	€ 11,50
scharf angebratener Oktopus mit Chimichurri, Pil Pil und Aioli	
Gambas in Knob-Kokos, pikant <i>a,c,d</i>	€ 12,90
Gambasa Pil Pil con Aioli	
Gambas in Knoböl mit Aioli <i>a,c,d</i>	€ 12,90
Gambas al ajillo con Aioli	

Sardellen-Filets in Knoblauch-Olivenöl Vinagre eingelegt <i>a,d</i>	€ 7,90
Boquerones en vinagre	
Sardellen- mehliert und im Öl ausgebraten mit Aioli <i>a,c,d</i>	€ 8,50
Boquerones con Aioli	
Baby Calamares in Öl ausgebraten mit Aioli <i>a,c,d</i>	€ 9,50
Chipirones frito con Aioli	
Tintenfischringe a la „Neider“ mit Aioli <i>a,c,d</i>	€ 8,50
Calamares romana con Aioli	
Kartoffelstücke kross gebraten mit pikanter Salsa Brava <i>a</i>	€ 6,90
Patatas Brava con salsa brava	
Thunfischbällchen in Tomatensauce, pikant <i>a,d</i>	€ 8,90 
Albondigas de Atun, picante	
Hackfleischbällchen in Tomatensauce, pikant <i>a</i>	€ 7,90
Albondigas en salsa tomate picante	
Knusprig pikante Drumsticks vom Huhn (ohne Knochen) <i>a</i>	€ 8,50 
Muslo de pollo con salsa roja picante	
Hähnchen mit Chorizo und Paprika <i>a</i>	€ 11,50 
Pollo con chorizo y pimiento con Mojo Verde	
Hausgemachte spanische Kroketten mit Lachs <i>a,c,d</i>	€ 8,90
Croquetas Salmon casera con Aioli	
Hausgemachte spanische Kroketten mit Hähnchen <i>a,c,d</i>	€ 7,90
Croquetas pollo casera con Aioli	
Pimientos de Padron	€ 6,90
Brot Korb extra	€ 1,50

Unsere Käserei



2 Bauernhandkäse	€ 8,20
mit Musik, Brot und Butter <i>2,a,f</i>	
Gebackener Camembert	€ 14,90
mit Preiselbeeren, Butter, Baguette und Salat <i>2,5,8,a,c,f</i>	
Gebackener Feta	€ 14,90
mit Tzaziki, Baguette und Salat <i>2,5,8,a,c,f</i>	
Plato Andaluz	€ 15,90
Serrano-Schinken, Chorizo, Manchego Käse, Oliven, Mojo Verde, Aioli und Quittengelee, dazu Baguette <i>a,f</i>	

Juniores (bis 12 Jahre)



Kinderschnitzel mit Pommes <i>a,c</i>	€ 8,50
Nuggets mit Pommes <i>a,c</i>	€ 8,50



Burger und Steaks

Homemade Burger 250gr. € 15,90

belegt mit Salat, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Burgerdressing,
dazu Coleslaw und Pommes a.f.I.1,8

Homemade Bacon Burger 250gr. € 16,90

belegt mit Bacon, Salat, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebeln und
Burgerdressing, dazu Coleslaw und Pommes a.f.I.1,2,3,8

Homemade Burger „Español“ € 16,90

belegt mit Chorizo picante, Salat, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebeln,
Salsa Brava und Aioli, dazu Coleslaw und Pommes a.f.I.1,2,8

Unsere Burger werden auf hausgebackenem Bun belegt.

250gr. arg. Rumpsteak € 24,90

mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat

300gr. arg. Ribeye Steak (Entrecote) € 24,90

mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat

Pincho „de ternera“ € 22,50

Spieß vom arg. Roastbeef (ca. 200gr.)

mit Pommes, Aioli, Salsa Brava und Salat



Unsere Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“	€ 16,50
paniertes Schnitzel mit Zitrone <i>a,c</i>	
Rahm Schnitzel	€ 18,50
paniertes Schnitzel mit Rahmsauce <i>a,c</i>	
Jäger Schnitzel	€ 18,90
paniertes Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm <i>a,c</i>	
Zwiebel Schnitzel	€ 18,90
paniertes Schnitzel mit angebratenen Zwiebeln <i>a,c</i>	
Koh Samui Schnitzel	€ 19,90
Paniertes Schnitzel belegt mit scharfem Hackfleisch <i>a,c</i>	
Frankfurter Schnitzel	€ 19,90
Paniertes Schnitzel mit grüner Soße und Bratkartoffeln <i>a,c,f</i>	
Ober-Röder Schnitzel	€ 20,90
Paniertes Schnitzel mit Schmand-Handkäse überbacken, grüner Soße und Bratkartoffeln <i>a,c,f</i>	
Schnitzel „a la Abuela“	€ 20,90
mit Serrano Schinken und Käse überbacken, dazu Aioli <i>a,f</i>	
Amsterdam Schnitzel	€ 20,90
Paniertes Schnitzel mit Sourcreme, Tomate und Käse überbacken <i>a,c,f</i>	
Bolognese Schnitzel	€ 20,90
paniertes Schnitzel mit Bolognese und Käse überbacken <i>a,c,f</i>	
Cordon Bleu	€ 21,90
gefüllt mit Schinken und 4 verschiedenen Käsesorten <i>a,c,f</i>	
Best Cordon Bleu	€ 24,90
mit Jalapeno und Käse überbacken <i>a,c,f</i>	

Alle Schnitzel werden mit einem Beilagensalat serviert,
wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln



Unsere Salate

Großer gemischter Salat

€ 13,90

(verschiedene Blattsalate, Gurkensalat, Karottensalat, Ei, Cherrytomaten und Coleslaw) *a,c*

„Chili Chicken“

mit gebratener Hühnerbrust in süß-/scharfer Chilisoße *2,5,8,,a,c*

€ 16,90

„Hühnerbrust“

mit gebratener Hühnerbrust *a,c*

€ 16,90

„Champignon“

mit frischen gebratenen Champignons *a,c*

€ 16,90

Alle Salate werden mit ofenfrischem Baguette serviert.

Beilagensalat

€ 4,90



Durstlöscher

Selters Mineralwasser Classic	0,25	€ 2,20	0,75	€ 5,50
Selters Mineralwasser Naturell			0,75	€ 5,50
Mirinda, Schwipp-Schwapp, Seven Up			0,33	€ 3,30
Cola /Cola Zero			0,33	€ 3,30
Schweppes Bitter Lemon	0,3	€ 3,20	0,5	€ 4,30
Schweppes Tonic Water	0,3	€ 3,20	0,5	€ 4,30



Fruchtsäfte

Apfelsaft			0,5	€ 4,30
Orangensaft			0,5	€ 4,30
Johannisbeersaft			0,5	€ 4,30
Maracuja			0,5	€ 4,30

Auch als Schorle erhältlich !



Biere vom Fass

Radeberger Pilsner	0,3	€ 3,20	0,5	€ 4,50
Allgäuer Buble Bayrisch Hell	0,3	€ 3,20	0,5	€ 4,50



Biere aus der Flasche

Jever Fun alkoholfrei	0,33	€ 3,00		
Kloster Scheyern Export Dunkel	0,5	€ 4,20		
Allgäuer Buble Edelweißbier	0,5	€ 4,20		
Allgäuer Buble Edelweißbier alkoholfrei	0,5	€ 4,20		
Estrella	0,33	€ 3,30		
Schöffelhofer Hefe Kristall	0,5	€ 4,20		
Schöffelhofer Hefe dunkel	0,5	€ 4,20		



Apfelwein vom Fass

„Dölp“ Odenwälder Apfelwein naturtrüb	0,25	€ 2,10
	0,5	€ 3,90

Bembel 1 Liter € 7,50 / Bembel 2 Liter € 14,90

Flasche Wasser zum Bembel € 3,50



Aperitifs

Hugo 0,3 € 6,50

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze

Aperol Spritz 0,3 € 6,50

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

Waldschänke Special 0,3 € 6,50

Prosecco, Zitronengrassirup, Limettensaft, Soda, Beeren



Spanische Getränke

Sangria „Classic“ mit Rotwein 1 Liter Krug € 15,90

0,5 € 8,50

Sangria „Cava“ mit Prosecco 1 Liter Krug € 18,90

0,5 € 9,50

Tinto de Verano 0,3 € 4,50

Rotwein mit Zitronenlimo



Spirituosen

Hierbas	4cl	€ 3,90
Baileys	4cl	€ 3,90
Sambuca	2cl	€ 2,50
Ouzo	2cl	€ 2,50
Jägermeister	2cl	€ 2,50
Ramazotti	4cl	€ 3,90
Averna	4cl	€ 3,90
Prinz		
Alte Marille		
Alte Waldhimbeere		
Alter Haselnuss		
Alte Williams-Christ Birne		
	2cl	€ 3,50
Mispelchen		€ 3,90



Longdrinks

Jacky Cola	4cl	€ 5,50
Gin Tonic	4cl	€ 5,00
Bacardi Cola	4cl	€ 5,00
Vodka Lemon	4cl	€ 5,00



Heiße Getränke

Kaffee	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,00
Carajillo	€ 3,50



Wein Karte

Offene Weine

Weißweine

Grauer Burgunder trocken Q.b.A. - Weingut Kohan / Rheinhessen

0,2l € 5,50

Riesling trocken Q.b.A. Bechtheimer Pilgerpfad - Weingut Kohan / Rheinhessen

0,2l € 5,50

Weinschorle

0,3l € 4,90

Roseweine

Rosé feinfruchtig Q.b.A. | Weingut Margarethenhof | Pfalz

0,2l € 5,50

Unsere Weinempfehlung

"MERLOT IST WEISS" Blanc de Noirs trocken QbA | Weingut Christian Bamberger | Nahe

Ein feiner, filigraner Wein, überhaupt nicht kompliziert, sondern auf Anhieb sympathisch und einfach nur lecker. Feine Aromen, frische Zitrusnoten, saftige, dezente Beerenfrucht... irgendwo zwischen kühler, saftiger Birne, Pfirsich und Orange, aus dem Hintergrund winkt auch noch zarte Himbeere.

0,2l € 6,80

0,75l € 21,00

Rotweine

Merlot "Grand Val" Vin de Pays / Languedoc

0,2l € 5,50

Spanischer Hauswein Vino de la casa „Tempranillo“

0,2l € 4,20

0,5l € 8,80

1l € 17,90

Flaschenweine

Weißweine

Lugana "Limne" D.O.C. - Tenuta Roveglia / Lombardei

0,75l € 25,00

Rotweine

"Calicanto" Cabernet Sauvignon & Carmenère - Vina El Principal / Chile

0,75l € 32,00