



# 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.

In den Sommermonaten haben wir donnerstags und freitags unseren

## PAELLA ABEND

(Auf Vorbestellung)

### 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)

**NEU** Bitte beachten Sie, dass nur Barzahlung **NEU**

**NEU** oder EC-Kartenzahlung möglich ist **NEU**

## Spanische Tapas (alle Tapas werden mit Baguette serviert)

Eingelegte Oliven in Knoblauch, Petersilie und spanischem Olivenöl	€ 4,00
Hausgemachte Aioli <i>a,c</i>	€ 5,20
Hausgemachte Paprika-Chili Aioli <i>a,c</i>	€ 5,20
Hausgemachte Kräuter-Aioli <i>a,c</i>	€ 5,20
Kanarischer Käsedip aus Ziegenkäse	€ 5,50
Mojo Almogrote	
Hausgemachter 3erlei Dip <i>c</i>	€ 9,90
(Mojo Almogrote, Salsa Brava und eine Aioli nach Wahl)	

## Spanische Tapas vegetarisch und vegan

Frische Champignons in Knobi-Weißwein <i>a,c</i>	€ 8,10
Champinones al ajillo	
Kartoffelstücke kross gebraten mit pikanter Salsa Brava <i>a</i>	€ 8,10
Patatas Brava con salsa brava	
Pimientos de Padron <i>a</i>	€ 8,10
Gemüse-Pfännchen <i>a,c</i>	
Cacerola de verduras	
Karotten, Champignons, Zucchini und Paprika in Knobi-Olivenöl gebraten	€ 8,70
mit zusätzlich Manchego-Käse überbacken <i>a,c,f</i>	€ 11,30

## Spanische Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

Sardellen-Filets in Knoblauch-Olivenöl Vinagre eingelegt <i>a,d</i>	€ 9,20
Boquerones en vinagre	
Sardellen- mehliert und im Öl ausgebraten mit Aioli <i>a,c,d</i>	€ 9,90
Boquerones con Aioli	
Tintenfischringe a la „Neider“ mit Aioli <i>a,c,d</i>	€ 9,90
Calamares romana con Aioli	

Hausgemachte spanische Krokette mit Lachs <i>a,c,d</i>	€ 10,30
<i>Croquetas Salmon casera con Aioli</i>	
Hausgemachte spanische Krokette mit Kabeljau <i>a,c,d</i>	€ 10,30
<i>Croquetas de bacalao con Aioli</i>	
Baby Calamares in Öl ausgebraten mit Aioli <i>a,c,d</i>	€ 11,00
<i>Chipirones frito con Aioli</i>	
Pulpo a la „Latino“ <i>a,c,d</i>	€ 13,30
scharf angebratener Oktopus mit Chimichurri, Pil Pil und Aioli	
Gambas in Knoböl mit Aioli <i>a,c,d</i>	€ 14,90
<i>Gambas al ajillo con Aioli</i>	

## Spanische Tapas mit Fleisch

Chorizo Würstchen vom Grill mit Aioli <i>a,c</i>	€ 8,10
<i>Chorizo BBQ con Aioli</i>	
Chorizo <i>a,c</i>	
in Knoblauch/Olivenöl gebraten und mit Brandy abgelöscht, mit Aioli	
	€ 9,20
Datteln im Speckmantel mit Aioli <i>a,c</i>	€ 9,20
<i>Dátiles en bacon con Aioli</i>	
Hackfleischbällchen in Tomatensauce, pikant <i>a</i>	€ 9,20
<i>Albondigas en salsa tomate picante</i>	
Hausgemachte spanische Krokette mit Hühnchen <i>a,c,d</i>	€ 9,20
<i>Croquetas pollo casera con Aioli</i>	
Knusprig pikante Spieße vom Huhn (ohne Knochen) <i>a</i>	€ 9,90
<i>Muslo de pollo con salsa roja picante</i>	
Teller Serrano Schinken mit Aioli und Baguette <i>a,c</i>	€ 11,60

# 1 METER TAPAS-BRETT

Oliven

Serrano Schinken

Baby Calamares

Gambas in Knobi-Öl

Pulpo pil pil

Patatas Bravas

Pimientos

Hackfleischbällchen in Tomatensoße

Datteln im Speckmantel

Champignons in Knobi-Weißwein

dazu 3erlei Dip und Baguette

€ 89,90

Sie können sich auch gerne Ihr eigenes 1 Meter Tapas Brett (10 Tapas)  
zusammenstellen (Preise lt. Speisekarte)  
dazu servieren wir Ihnen zusätzlich unseren 3erlei Dip.

Brot Korb extra € 1,80

## Unsere Käserei

---



### Gebackener Feta

€ 17,90

mit Tzaziki, Baguette und Salat *2,5,8,a,c,f*

### Plato Andaluz

€ 19,90

ca. 250 – 300gr. Serrano-Schinken, Chorizo, Lomo-Schinken, Salchichon

dazu Käse, Oliven, Aioli, Quittengelee und Baguette *a,f*

(Für 2 – 3 Personen)

### Rote Beete Carpaccio

mit Balsamico-Knobidressing, Fetakäse, Walnüsse, Rucola und Baguette *a,c,f*

€ 17,90

## Juniores (bis 12 Jahre)

---



Kinderschnitzel mit Pommes *a,c*

€ 10,90

Nuggets mit Pommes *a,c*

€ 10,90



## Burger und Steaks

---

Homemade Burger 220gr. € 17,90

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

19.2022.

Homemade Bacon Burger 220gr. € 18,90

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

Homemade Burger „Español“ € 18,90

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.

200gr. arg. Rumpsteak € 29,90

mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat

250gr. arg. Ribeye Steak (Entrecote) € 29,90

mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat

Die Steaks können gegen einen Aufpreis von  
€ 8,00 je 100gr. größer bestellt werden.



## Unsere Schnitzel

---

Schnitzel „Wiener Art“	€ 19,20
paniertes Schnitzel mit Zitrone <i>a,c</i>	
Rahm Schnitzel	€ 21,50
paniertes Schnitzel mit Rahmsauce <i>a,c</i>	
Jäger Schnitzel	€ 21,90
paniertes Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm <i>a,c</i>	
Zwiebel Schnitzel	€ 21,90
paniertes Schnitzel mit angebratenen Zwiebeln <i>a,c</i>	
Koh Samui Schnitzel	€ 22,50
Paniertes Schnitzel belegt mit scharfem Hackfleisch <i>a,c</i>	
Frankfurter Schnitzel	€ 22,50
Paniertes Schnitzel mit grüner Soße und Bratkartoffeln <i>a,c,f</i>	
Ober-Röder Schnitzel	€ 23,90
Paniertes Schnitzel mit Schmand-Handkäse überbacken, grüner Soße und Bratkartoffeln <i>a,c,f</i>	
Schnitzel „a la Abuela“	€ 23,90
mit Serrano Schinken und Käse überbacken, dazu Aioli <i>a,f</i>	
Amsterdam Schnitzel	€ 23,90
Paniertes Schnitzel mit Sourcreme, Tomate und Käse überbacken <i>a,c,f</i>	
Bolognese Schnitzel	€ 23,90
paniertes Schnitzel mit Bolognese und Käse überbacken <i>a,c,f</i>	
Cordon Bleu	€ 24,50
gefüllt mit Schinken und 4 verschiedenen Käsesorten <i>a,c,f</i>	
Best Cordon Bleu	€ 27,50
mit Jalapeno und Käse überbacken <i>a,c,f</i>	

Alle Schnitzel werden mit Pommes und einem Beilagensalat serviert.

Leider müssen wir ab sofort einen Aufpreis von € 2,50 bei der Wahl der Bratkartoffeln nehmen.



## Unsere Salate

---

### Großer gemischter Salat

€ 15,50

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

### „Chili Chicken“

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

€ 18,90

### „Hühnerbrust“

mit gebratener Hühnerbrust a,c

€ 18,90

### „Champignon“

mit frischen gebratenen Champignons a,c

€ 18,90

### **NEU** „Caesar Salad“ **NEU**

mit Croutons, Cherrytomaten, Parmesansplitter und Hühnerbrust

€ 19,50

Alle Salate werden mit ofenfrischem Baguette serviert.

### Beilagensalat

€ 6,50



## Durstlöscher

---

Selters Mineralwasser Classic	0,25	€ 2,50	0,75	€ 6,50
Selters Mineralwasser Naturell			0,75	€ 6,50
Mirinda, Schwipp-Schwapp, Seven Up			0,33	€ 3,50
Pepsi /Pepsi Max			0,33	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,3	€ 3,50	0,5	€ 4,80
Schweppes Tonic Water	0,3	€ 3,50	0,5	€ 4,80



## Fruchtsäfte

---

Apfelsaft			0,5	€ 4,80
Orangensaft			0,5	€ 4,80
Johannisbeersaft			0,5	€ 4,80
Maracuja			0,5	€ 4,80

Auch als Schorle erhältlich !



## Biere vom Fass

---

Radeberger Pilsner	0,3	€ 3,50	0,5	€ 4,80
Allgäuer Buble Bayrisch Hell	0,3	€ 3,50	0,5	€ 4,80



## Biere aus der Flasche

---

Jever Fun alkoholfrei	0,33	€ 3,30		
Kloster Scheyern Export Dunkel	0,5	€ 4,50		
Allgäuer Buble Edelweißbier	0,5	€ 4,50		
Allgäuer Buble Edelweißbier alkoholfrei	0,5	€ 4,50		
Estrella	0,33	€ 3,50		
Schöffelhofer Hefe Kristall	0,5	€ 4,50		
Schöffelhofer Hefe dunkel	0,5	€ 4,50		



## Apfelwein vom Fass

---

Rothenbücher Apfelwein

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

Limoncello Spritz 0,3 € 6,50

Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone, Minze



## 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 € 5,80

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

0,2l € 5,80

Weinschorle

0,3l € 5,20

### Roseweine

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

0,2l € 5,80

## 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

## Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschwefelt
- 5 Geschwärzt
- 6 Phosphat
- 7 Süßungsmittel

- A Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Milch/Laktose
- G Pistazien
- H Haselnüsse
- I Senf
- J Sesamsamen
- K Weichtiere
- I Sellerie