



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 servieren wir unsere frisch zubereitete Paella täglich.

!! Wir bitten um Vorbestellung der Paella !!

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)

Bitte beachten Sie, dass nur Barzahlung
oder EC-Kartenzahlung möglich ist

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 <i>f</i>	€ 5,50
Mojo Almogrote	
Hausgemachter 3erlei Dip <i>c,f</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 Kroketten mit Lachs *a,c,d* € 10,30

Croquetas Salmon casera con Aioli

Hausgemachte spanischen Kroketten mit Kabeljau *a,c,d* € 10,30

Croquetas de bacalao con Aioli

Baby Calamares in Öl ausgebraten mit Aioli *a,c,d* € 11,00

Chipirones frito con Aioli

Pulpo a la „Latino“ *a,c,d* € 13,30

scharf angebratener Oktopus mit Chimichurri, Pil Pil und Aioli

Gambas in Knoböl mit Aioli *a,c,d* € 14,90

Gambas al ajillo con Aioli

Spanische Tapas mit Fleisch

Chorizo Würstchen vom Grill mit Aioli *a,c* € 8,10

Chorizo BBQ con Aioli

Chorizo *a,c*

in Knoblauch/Olivenöl gebraten und mit Brandy abgelöscht, mit Aioli € 9,20

Datteln im Speckmantel mit Aioli *a,c* € 9,20

Dátiles en bacon con Aioli

Hackfleischbällchen in Tomatensauce, pikant *a* € 9,20

Albondigas en salsa tomate picante

Hausgemachte spanische Kroketten mit Hühnchen *a,c,d* € 9,20

Croquetas pollo casera con Aioli

Knusprig pikante Spieße vom Huhn (ohne Knochen) *a* € 9,90

Muslo de pollo con salsa roja picante

Teller Serrano Schinken mit Aioli und Baguette *a,c* € 11,60

1 METER TAPAS-BRETT

Oliven

Serrano Schinken

Baby Calamares

Gambas in Knobli-Öl

Pulpo pil pil

Patatas Bravas

Pimientos

Hackfleischbällchen in Tomatensoße

Datteln im Speckmantel

Champignons in Knobli-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



Gebackener Feta

€ 17,90

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

Plato Andaluz

€ 22,50

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

2 Handkäse

mit Musik, Butter und Brot f

€ 9,50

Wurstsalat

mit Bratkartoffeln

€ 14,90

Sülze

mit Musik, Zwiebeln und Bratkartoffeln 2

€ 14,50

Grüne Soße

mit 4 ½ Eiern und Bratkartoffeln c

€ 14,00

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Speck und Zwiebeln a,f

€ 13,90

Flammkuchen „Griechisch“

mit Feta, Peperoni und Oliven a,f

€ 14,90

Burger und Steaks



Homemade Burger 220gr.

€ 18,90

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

19.2022.

Homemade Bacon Burger 220gr.

€ 19,90

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

Homemade Burger „Espanol“

€ 19,90

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.

300gr. arg. Ribeye Steak (Entrecote)

€ 26,50

mit Kräuterbutter und Pommes

Aufpreis mit Zwiebeln € 2,50

Aufpreis mit Bratkartoffeln € 2,50

Das Steak kann gegen einen Aufpreis von
€ 8,00 je 100gr. größer bestellt werden.



Unsere Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

€ 19,20

paniertes Schnitzel mit Zitrone *a,c*

Rahm Schnitzel

€ 21,50

paniertes Schnitzel mit Rahmsauce *a,c*

Jäger Schnitzel

€ 21,90

paniertes Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm *a,c*

Zwiebel Schnitzel

€ 21,90

paniertes Schnitzel mit angebratenen Zwiebeln *a,c*

Koh Samui Schnitzel

€ 22,50

Paniertes Schnitzel belegt mit scharfem Hackfleisch *a,c*

Frankfurter Schnitzel

€ 23,90

Paniertes Schnitzel mit grüner Soße und Bratkartoffeln *a,c,f*

Schnitzel „a la Abuela“

€ 23,90

mit Serrano Schinken und Käse überbacken, dazu Aioli *a,f*

Bolognese Schnitzel

€ 23,90

paniertes Schnitzel mit Bolognese und Käse überbacken *a,c,f*

Cordon Bleu

€ 24,50

gefüllt mit Schinken und 4 verschiedenen Käsesorten *a,c,f*

Best Cordon Bleu

€ 27,50

mit Jalapeno und Käse überbacken *a,c,f*



Junioren (bis 12 Jahre)

Kinderschnitzel mit Pommes *a,c*

€ 10,90

Nuggets mit Pommes *a,c*

€ 10,90

Alle Schnitzel werden mit Pommes und einem Beilagensalat serviert.

Aufpreis von Bratkartoffeln € 2,50



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

„Caesar Salad“

mit Croutons, Cherrytomaten, Parmesansplitter und Hühnerbrust

€ 19,50

Alle Salate werden mit ofenfrischem Baguette serviert.

Beilagensalat

€ 6,50

Kleiner Caesar Beilagensalat ohne Hühnerbrust

€ 6,50



Durstlöcher

Selters Mineralwasser Classic	0,25	€ 2,50	0,75	€ 6,50
Selters Mineralwasser Naturell			0,75	€ 6,50
Karaffe Sprudelwasser mit Zitrone und Minze			1 L	€ 5,50
Mirinda, Schwipp-Schwapp, Seven Up			0,5	€ 4,80
Pepsi /Pepsi Max			0,5	€ 4,80
Schweppes Bitter Lemon			0,5	€ 4,80
Schweppes Tonic Water			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

0,5

€ 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