



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 - 22:30

(Küche bis 21:00 Uhr)

Sonn- und Feiertage

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

(Küche bis 20:00 Uhr)

Spanische Tapas (alle Tapas werden mit Baguette serviert)

Hausgemachte Aioli a,c	€ 4,50
Hausgemachte 3erlei Aioli (Kräuter, Paprika Chili, Original) c	€ 8,50
Datteln im Speckmantel mit Aioli (8Stück) c	€ 7,90
Dátiles en bacon, Aioli	
Frische Champignons in Knobli-Weißwein c	€ 6,90
Champinones al ajillo	
Chorizo	
in Knoblauch/Olivenöl gebraten und mit Brandy abgelöscht	€ 7,90
Chorizo-Würstchen vom Grill mit Aioli c	€ 6,90
Chorizo BBQ con Aioli	
Gambas in Knobli-Kokos, pikant d,a	€ 12,90
Gambasa Pil Pil	
Gambas in Knobliöl mit Aioli	€ 12,90
Gambas al ajillo	
Sardellen-Filets in Knoblauch-Olivenöl Vinagre eingelegt	€ 7,90
Boquerones en vinagre	
Sardellen- mehliert und im Öl ausgebraten d,a	€ 7,90
Boquerones	
Baby Calamares in Öl ausgebraten d,a,c	€ 8,90
Chipirones frito con Aioli	
Tintenfischringe a la „Neider“ mit Aioli d,a	€ 7,90
Calamares romana con Aioli	
Kartoffelstücke kross gebraten mit pikanter Salsa Brava 8,a	€ 6,90
Patatas Brava con salsa brava	

Hackfleischbällchen in Tomatensauce, pikant	8	€ 7,90
<i>Albondigas en salsa tomate picante</i>		
Knusprig pikante Hähnchenkeulen	8	€ 7,90
<i>Pierna de pollo con salsa roja picante</i>		
Hausgemachte spanische Kroketten mit Lachs	d,a,8	€ 8,90
<i>Croquetas Salmon casera</i>		
Hausgemachte spanische Kroketten mit Hühnchen	a,8	€ 7,90
<i>Croquetas pollo casera</i>		
Pimientos de Padron		€ 6,90
Brot Korb extra € 1,50		

Regionale Küche



2 Bauernhandkäse (200gr.)		€ 8,20
<i>mit Musik, Brot und Butter</i> 2,a,f		
Gebackener Camembert		€ 13,90
<i>mit Preiselbeeren, Butter, Baguette und Salat</i> f		
Gebackener Feta		€ 14,90
<i>mit Tzaziki, Baguette und Salat</i>		

Burger und Steaks



Homemade Burger 250gr. € 12,90

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

Homemade Bacon Burger 250gr. € 13,90

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

Homemade Burger „Español“ € 14,90

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

Unsere Burger werden auf hausgebackenem Bun belegt.

250gr. arg. Rumpsteak € 24,90

mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Crispy Pommes und Salat

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

mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Crispy Pommes und Salat

Pincho „de tenera“ € 22,50

Spieß vom arg. Roastbeef (ca. 200gr.)

mit Crispy Pommes, Aioli, Salsa Brava und Salat a

Junioren (bis 12 Jahre)



Kinderschnitzel mit Pommes € 8,50

Nuggets mit Pommes € 8,50



Unsere Schnitzel

<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	€ 14,90
<i>paniertes Schnitzel mit Zitrone</i> <small>a,c</small>	
<i>Rahm Schnitzel</i>	€ 16,90
<i>paniertes Schnitzel mit Rahmsoße</i> <small>a,c</small>	
<i>Jäger Schnitzel</i>	€ 17,50
<i>paniertes Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm</i> <small>a,c</small>	
<i>Zwiebel Schnitzel</i>	€ 17,50
<i>paniertes Schnitzel mit angebratenen Zwiebeln</i>	
<i>Koh Samui Schnitzel</i>	€ 18,50
<i>Paniertes Schnitzel belegt mit scharfem Hackfleisch</i> <small>a,c</small>	
<i>Frankfurter Schnitzel</i>	€ 18,90
<i>Paniertes Schnitzel mit grüner Soße und Bratkartoffeln</i> <small>a,c,f</small>	
<i>Ober-Röder Schnitzel</i>	€ 18,90
<i>Paniertes Schnitzel mit Schmand-Handkäse überbacken, grüner Soße und Bratkartoffeln</i> <small>a,c,f</small>	
<i>Schnitzel „a la Abuela“</i>	€ 18,90
<i>mit Serrano-Schinken und Käse überbacken, dazu Aioli</i> <small>a,f</small>	
<i>Amsterdam Schnitzel</i>	€ 20,90
<i>Paniertes Schnitzel mit Sourcreme, Tomate und Käse überbacken</i> <small>a,c,f</small>	
<i>Bolognese Schnitzel</i>	€ 20,90
<i>paniertes Schnitzel mit Bolognese und Käse überbacken</i> <small>a,c,f</small>	
<i>Cordon Bleu</i>	€ 21,90
<i>gefüllt mit Schinken und 4 verschiedenen Käsesorten</i> <small>a,c,f</small>	
<i>Best Cordon Bleu</i>	€ 24,90
<i>mit Jalapeno und Käse überbacken</i>	

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



Unsere Salate

Großer gemischter Salat

€ 11,90

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

„Chili Chicken“

mit gebratener Hühnerbrust in süß-/scharfer Chilisauce 2,5,8,c € 14,90

„Hühnerbrust“

mit gebratener Hühnerbrust f,c € 14,90

„Champignon“

mit frischen gebratenen Champignons f,c € 14,90

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
Pepsi, Mirinda,				
Schwipp-Schwapp, Seven Up	0,33	€ 3,00		
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 Büble 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 Büble Edelweißbier	0,5	€ 4,20		
Allgäuer Büble 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

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

	0,5	€ 8,50
--	-----	--------

Sangría „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



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 € 5,20

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

0,2l € 5,20

Weinschorle

0,3l € 4,50

Roseweine

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

0,2l € 5,20

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 € 5,20

Spanischer Hauswein Vino de la casa „Tempranillo“

0,2l € 4,20

0,5l € 8,80

1 l € 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