



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

HERZLICH WILLKOMMEN IM ROMANTIK ALPENHOTEL WAXENSTEIN

ES IST UNS EINE GROßE FREUDE, SIE IN UNSEREM
RESTAURANT "HENRI PHILLIPE" BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.

SIE MÜSSEN NICHT NACH FRANKREICH FAHREN, UM WIE EIN GOTT ZU SPEISEN!
ENTDECKEN SIE EINE KÜCHE, DIE VON DEN AROMEN UND TECHNIKEN
DER WELTWEIT BESTEN KULINARISCHEN TRADITIONEN INSPIRIERT IST.
UNSER RESTAURANT „HENRI PHILIPPE“, WARM & EINLADEND GESTALTET
IM FRANZÖSISCHEN LANDHAUSSTIL, BIETET DAFÜR DIE IDEALE ATMOSPHÄRE.

UNSERE GERICHTE SPIEGELN UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR HERAUSRAGENDE QUALITÄT
UND VERSCHMELZEN INTERNATIONALE AROMEN ZU EINER AUßERGEWÖHNLICHEN
KULINARISCHEN ERFAHRUNG.

MIT AUSGESUCHTEN, SPANNENDEN WEINEN WERDEN WIR
AUF WUNSCH DIE EINZELNEN GERICHTE BEGLEITEN.

LEBENSMITTELINFORMATIONEN-ERGÄNZUNGSVERORDNUNG:

WIR SIND NICHT GENEIGT DAS SCHÖNE RESTAURANT
UND UNSERE SPEISEKARTE MIT EINER VERWIRRENDE ANZAHL VON KENNZEICHNUNGEN,
SCHILDCHEN UND AUSHÄNGEN ZU VERSCHANDELN.

ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN GEHÖREN LAUT EU-VERORDNUNG:

EIER, ERDNÜSSE, FISCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, LUPINE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE,
SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJABOHNEN, SCHWEFELDIOXID & SULPHITE SOWIE WEICHTIERE.

**„ALLE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLEN ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN ENTHALTEN ODER GANZ DARAUS BESTEHEN.“**

SOLLTEN SIE EINE ALLERGIE GEGEN DIESE ZUSATZSTOFFE HABEN,
SPRECHEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER DARAUF AN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT
UND VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN.

ANDRE FELDMEIER
KÜCHENCHEF

Waxenstein



APERITIF

PROSECCO „BISCARDO“ 0,1L
TROCKEN | VENETIEN, ITALIEN
7

CUVÉE SEKT „SCHLOSS VAUX“ 0,1L
BRUT | RHEINGAU, DEUTSCHLAND
8

CUVÉE „RESERVE EXCLUSIVE“ 0,1L
BRUT | CHAMPAGNE, FRANKREICH
15

APEROL SPRIZZ

BITTER ORANGE | PROSECCO | SODA
10

SHERRY WEIN

TROCKEN / MEDIUM / SÜß 5CL
7,5

WAXENSTEIN BERGSONNE

PFIRSICH | TONIC WATER | LAVENDEL
11

CAMPARI

SODA | ORANGE
8 | 10

MARTINI 5CL

BIANCO / EXTRA DRY / ROSSO
7



DAS GENUSSVOLL MENÜ

WELTOFFEN - EIGENWILLIG - KREATIV

JAKOBSMUSCHELN

GURKE | DILL | BUTTERMILCH

SOMMERWIESE

STRAUCHTOMATE | KRÄUTER EMULSION

KRUSTENTIER

RAVIOLO | SALICORN | LIMONE

WILDER ZANDER

KALBSKOPF | SAUERKLEE | ROTE BUTTERSAUCE

RINDERFILET

GÄNSELEBER | TRÜFFEL | KARTOFFEL

MANGO

KOKOSNUSS | WEIßE SCHOKOLADE | SESAM

FRIESISCH BLAU

FEIGE | LAUCH | KARAMELL

DAS GENUSSVOLL MENÜ IN 7 GÄNGEN GENIEßEN € 159

(WIE OBEN BESCHRIEBEN)

DAS GENUSSVOLL MENÜ IN 6 GÄNGEN GENIEßEN € 145

(JAKOBSMUSCHEL, KRUSTENTIER, ZANDER, RINDERFILET, MANGO, FRIESISCH BLAU)

DAS GENUSSVOLL MENÜ IN 5 GÄNGEN GENIEßEN € 130

(JAKOBSMUSCHEL, KRUSTENTIER, ZANDER, RINDERFILET, MANGO)

DAS GENUSSVOLL MENÜ IN 4 GÄNGEN GENIEßEN € 115

(JAKOBSMUSCHEL, KRUSTENTIER, RINDERFILET, MANGO)

DAS GENUSSVOLL MENÜ IN 3 GÄNGEN GENIEßEN € 99

(JAKOBSMUSCHEL, RINDERFILET, MANGO)



DIE WEINBEGLEITUNG

ZUM GENUSSVOLL MENÜ

SAUVIGNON BLANC „KNEWITZ“ 0,1L / 0,25L
2021 | TROCKEN | RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

ROSE „DOMAINE DE MILLET“ 0,1L / 0,25L
2022 | TROCKEN | GASCOGNE, FRANKREICH

SPÄTBURGUNDER „EDITION L“ 0,1L / 0,25L
2021 | TROCKEN | BADEN, DEUTSCHLAND

BARBERA CASTEL BOGLIONE ARALDICA 0,1L / 0,25L
2021 | TROCKEN | PIEMONTE, ITALIEN

OCKFENER BOCKSTEIN RIESLING AUSLESE 0,1L
2019 | NIK WEIS ST. URBANSHOF | DESSERTWEIN | MOSEL, DEUTSCHLAND

ROSÉ PROSECCO „MILLESIMATO“ 0,1L
BRUT | VENETIEN, ITALIEN

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM GENUSSVOLL MENÜ IN 7 GÄNGEN € 48

(ZUR SUPPE SERVIEREN WIR KEINEN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM GENUSSVOLL MENÜ IN 6 GÄNGEN € 42

(ZUR SUPPE SERVIEREN WIR KEINEN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM GENUSSVOLL MENÜ IN 5 GÄNGEN € 38

(ZUR SUPPE SERVIEREN WIR KEINEN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM GENUSSVOLL MENÜ IN 4 GÄNGEN € 32

(ZUR SUPPE SERVIEREN WIR KEINEN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM GENUSSVOLL MENÜ IN 3 GÄNGEN € 26

(ZUR SUPPE SERVIEREN WIR KEINEN WEIN)



DAS HEIMAT MENÜ

REGIONAL - NACHHALTIG - BODENSTÄNDIG

KRÄUTERSALAT

WEIßWURST | KIRSCHTOMATE | PFIFFERLINGE

SILVANER „ZUR SCHWANE“ 0,1L / 0,25L
2021 | TROCKEN | FRANKEN, DEUTSCHLAND

RINDERKRAFTBRÜHE

FLÄDLE | BRÄT | GEMÜSEWÜRFEL

SPANFERKELRÜCKEN

GRIEB - KARTOFFEL | URKAROTTE | WILDER BROKKOLI

SPÄTBURGUNDER „EDITION L“ 0,1L / 0,25L
2021 | TROCKEN | BADEN, DEUTSCHLAND

ERDBEERE

QUARK | WALDMEISTER | HONIG

OCKFENER BOCKSTEIN RIESLING AUSLESE 0,1L
2019 | NIK WEIS ST. URBANSHOF | DESSERTWEIN | MOSEL, DEUTSCHLAND

DAS HEIMAT MENÜ IN 4 GÄNGEN GENIEßEN € 85

WIE OBEN BESCHRIEBEN

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM HEIMAT MENÜ IN 4 GÄNGEN € 26

(ZUR SUPPE SERVIEREN WIR KEINEN WEIN)



VORSPEISE

BÜFFELMOZZARELLA

BASILIKUM | AUBERGINE

19

KRÄUTERSALAT

WEIßWURST | KIRSCHTOMATE | PFIFFERLINGE

21

JAKOBSMUSCHEL

GURKE | DILL | BUTTERMILCH

24

SUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE

FLÄDLE | BRÄT | GEMÜSEWÜRFEL

18

BAYERISCHE BOUILLABASSE

RÖSTBROT | MEERRETTICH

20

KRUSTENTIER

RAVIOLO | SALICORN | LIMONE

22

Waxenstein



ZWISCHENGANG

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

BERGKÄSE | RÖSTZWIEBEL

19

RISOTTO

LAVENDEL | CASHEWKERNE

23

SOMMERWIESE

STRAUCHTOMATE | KRÄUTER EMULSION

25

WEIN DES HAUSES

WAXENSTEIN GRAUBURGUNDER

2022, EMIL BAUER / PFALZ, DEUTSCHLAND

TROCKEN, FRUCHTIG MIT NUSSTÖNEN, BALANCIERT UND SÄUREARM

GLAS 0,1L € 8 - FLASCHE 0,75L € 48

WAXENSTEIN CUVÉE NOIR

2021, EMIL BAUER / PFALZ

KRÄFTIGE FRUCHT- & DEZENTE RÖSTAROMEN, EIN WAHRER ALLROUNDER

GLAS 0,1L € 7 - FLASCHE 0,75L € 42

DAS WEINGUT EMIL BAUER UND SÖHNE IST EIN FAMILIENBETRIEB, BEHEIMATET IN LANDAU-NUSSDORF, SÜDLICH VON NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE. DEN BETRIEB LEITET MITTLERWEILE DIE FÜNFTE GENERATION, DIE BRÜDER ALEXANDER UND MARTIN BAUER, DIE MIT EXZELLENTE WEINEN UND AUßERGEWÖHNLICHEN ETIKETTEN FÜR FURORE SORGEN.

Waxenstein



HAUPTGANG

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

BERGKÄSE | RÖSTZWIEBEL

24

RISOTTO

LAVENDEL | CASHEWKERNE

28

SPANFERKELRÜCKEN

GRIEB – KARTOFFEL | URKAROTTE | WILDER BROKKOLI

32

ZANDERFILET

KALBSKOPF | GRAUPEN | SAUERKLEE | ROTE BUTTERSAUCE

39

HEILBUTT

TRAMEZZINI | ERBSE | EISENKRAUT

45

RINDERFILET

GÄNSELEBER | TRÜFFEL | KARTOFFEL

56

UND NACH DEM ESSEN ...

EIN ESPRESSO UND EIN KLEINER DIGESTIV?

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER SPIRITUOSENKARTE.

Waxenstein



DESSERT

ERDBEERE

QUARK | WALDMEISTER | HONIG

20

MANGO

KOKOSNUSS | WEIßE SCHOKOLADE | SESAM

21

KÄSE

FRIESISCH BLAU

FEIGE | LAUCH | KARAMELL

21

RESTSÜßE WEINE

NIK WEIS SANKT URBANSHOF

2019, RIESLING OCKFENER BOCKSTEIN AUSLESE

DIESER RIESLING IST EIN BEEINDRUCKENDES BEISPIEL FÜR DIE HOHE KUNST DES DEUTSCHEN
WEINBAUS UND BIETET EIN AUßERGEWÖHNLICHES GESCHMACKERLEBNIS.

DER OCKFENER BOCKSTEIN BESITZT EINE KOMPLEXE AROMENVIELFALT, DIE OFT NOTEN
VON TROPISCHEN FRÜCHTEN, ZITRUSFRÜCHTEN, HONIG UND BLUMIGEN ELEMENTEN AUFWEIST.

DURCH DEN HOHEN RESTZUCKERGEHALT IST ER SÜß, GLEICHZEITIG ABER
DURCH DIE TYPISCHE RIESLING-SÄURE GUT AUSBALANCIERT.

GLAS 0,1L € 15 FLASCHE 0,375L € 49



GETRÄNKE

BIERE

KÖNIG LUDWIG HELL 0,33L / 0,5L

4 / 5

KÖNIG LUDWIG WEIßBIER NATURTRÜB 0,33L / 0,5L

4,4 / 5,5

WARSTEINER PILSENER / WARSTEINER ALKOHOLFREI 0,33L

4,3

KÖNIG LUDWIG WEIßBIER DUNKEL 0,33L / 0,5L

4,4 / 5,5

KÖNIG LUDWIG DUNKEL 0,33L / 0,5L

4 / 5

KÖNIG LUDWIG WEIßBIER ALKOHOLFREI 0,5L

5,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GRAINAUER BERGWASSER 0,5L

4

ADELHOLZENER MINERALWASSER 0,25L / 0,75L

3,9 / 7,9

GRANINI FRUCHTSAFTSCHORLE 0,2L / 0,5L

4,2 / 8,4

COLA / FANTA / SPRITE / COLA ZERO 0,2L

4

SCHWEPPE'S TONIC WATER / GINGER ALE / BITTER LEMON 0,2L

4,7