



Frischer Stangenspargel

(*Bayerischer aus Niedermotzing*)

ein halbes Pfund frisch gekocht,

mit neuen Kartoffeln und Ihrer **Lieblingssoße zur Wahl**

- zerlassene Butter,
- frische Joghurt-, Kräutersoße
- braune Bröselbutter (Polonaise)

€ 19,80

Wir empfehlen dazu:

	€
- gekochter Hinterschinken	6,90
- Schwarzwälder Knochenschinken	8,80
- Schweinelendchen gebacken `Wiener Art`	10,40
- Kalbsschnitzel in Butter `natur` gebraten	15,50
- gegrillte Lendenschnitte vom Angus	22,90
- Rührei mit frischen Frühlingskräutern	6,20
- Rahmspinat	3,90

Spargel zum Löffeln:

Klare Spargelsuppe mit Spinatmaultascherl und Bärlauch 6,80

Spargel & Salat:

Vitalsalat mit Himbeerdressing

(großer Blattsalat, Sprossen, Kresse, Radieserl, Spargel) 18,90
als kleine Portion 13,20

Spargelsalat mit Süßlippenbarsch in Kräuterrahmdressing

(gebratene Barschwürferl in Zitronenpfeffer,
frischer Spargel, Frühlingssalate) 26,50

zu allen Salaten servieren wir Frühlingsquark und Haferkornspitz

Das besondere Gericht:

Niedermotzinger Spargelschmaus

Maispoulardenbrust in Butter gebraten,
mit Stangenspargel, Rahmspinat,
neuen Kartoffel und rohem Schinken

28,-

Unsere Spargelweine:

2022 Rheingau Riesling

- trockener Riesling –
Erz.Abft. Winzer F.Allendorf
¼ l - € 7,30

2022 UBY blanc V.d.P.

frischer, fruchtiger Weißwein
Cuvée aus Colombard und Ugni
¼ l - € 7,30



Unser Frühjahrsapéritif:

Prosecco

mit hausgemachtem Erdbeersorbet

0,1 l - € 6,20

Apéritif:

		€
NOILLY PRAT, trockener französischer Vermouth	5cl	4,60
MARTINI Bianco	5cl	4,60
SHERRY Rubio Fino	5cl	4,40
PERNOD mit Eiswasser	2cl	5,30
CAMPARI Bitter Soda oder Orange	4cl	5,80
PECHER MIGNON		
„Apéritif leger“ aus weißen Pfirsichen	5cl	6,40
PROSECCO Del Veneto, ein Glasl davon	0,1 l	4,60
VENEZIANO Geeister Aperol mit Prosecco		6,90
LILLET WILD BERRY		6,90

Vorspeisen:

	€
Frühlingsquark mit frischen Kräutern und Haferkornspitz	4,70
Gebackene, frische Champignons mit Bärlauch Dip	11,40
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Dip vom grünen Meerrettich, Salatbouquet, Reiberdatschi	14,90
Knusprige Streifen vom Zitronen-Backhendl	
mit kleinem Frühlingssalat und Sauce Tartar	12,50
Ziegenkäse mit Rotweinschalotten,	
Knoblauch und Oregano in der Folie gegrillt	13,40
Kleine Portion Waldschwammerl in Rahm	
mit Böhmischem Knödel	12,20

Suppen:

Die heutige Supp'n	5,20
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödel und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,80



Für den kleinen Hunger:

€

Kleine Portion Krustenbraten

(aus der Schweineschulter) mit Knödel

11,80

und *Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat*

14,40

Kleine Portion Znaimer Rostbraten

geschmortes Rinderhüftsteak mit Znaimer Gurkerl,

Schwammerl und Speckkrusteln

mit Rahm verfeinert, Böhmisches Knödel

19,80

Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédailles,

Schwammerlrahm und kleinem Salat

18,20

Fische:

Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt,

Dampfkartoffeln

17,20

Backfisch

Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken,

mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat

und bunt gemixter Frühlingssalatschüssel

19,80

Süßlippenbarschfilet vom Grill (aus der Familie der Grunzerfische)

mit Ingwer-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini,

Pfannengemüse und Basmatireis

23,50

Sylter Pannfisch

vom Grill, pikant gewürzt, mit körniger Senfsoße,

Gemüserauten und gebackenen Kartoffelecken

25,50

Geflügel und Wild:

Hähnchencurry

Maishähnchenbrust vom Grill, mit Ingwer-Kokos-Currysoße,

Pfannengemüse und Basmatireis

19,50

Hirschragout

gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsoße

mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren

21,90

Barberie Entenbrust

mit Pfefferkirschen, Portweinsoße, Wurzelgemüse,

frischem Broccoli und Kartoffelgratin

32,50

Der Wilderer Speiß

Hirschnüßchen, Entenbrust und Räucherspeck am Speiß gegrillt,

mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle,

verschiedene Blattsalate in Rotweindressing

29,50



Vegetarisch:

Pfannengemüse

*(engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Bambussprossenstreifen)
mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Basmatireis*

16,90

Waldschwammerl in Rahm

*(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl
und Rotkappen) mit zweierlei Knödel*

18,60

*Frische Broccoliröschen und dreierlei Wurzelrauten,
mit knusprigen Kartoffelecken und körniger Senfsoße*

16,50

Regionales & Kurzgebratenes:

*Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel
und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat*

14,30

17,20

*Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat
und buntem Salatteller*

15,50

18,40

Pfefferlendchen

*Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt,
mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle,
verschiedene Blattsalate mit Radieserl*

22,50

Znaimer Rostbraten

*geschmortes Rinderhüftsteak mit Znaimer Gurkerl,
Schwammerl und Speckkrusteln
mit Rahm verfeinert, Böhmisches Knödel*

23,-

*Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,
mit Kräuterbutter, pommes frites
und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel*

32,-

Lamm am Spieß

*Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin
und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,
frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin*

31,50

Das Limonenschnitzel

*Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren,
Limonenwürferl und Pfefferrahm, Duftreis,
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing*

27,50

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

*vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,
Rotweinsauce, Wurzelrauten und Kartoffelgratin*

33,-



Schwammerl & Co.:

Waldler Schmaus

gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm,
grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel **22,-**

Kalbsschnitzel vom Rost

mit Rahmschwammerl auf hausgemachten Spätzle,
kleiner Blattsalat mit Radieserl **27,90**

Salate:

Kleiner Blattsalat (ohne Stangerl) **4,70**

Gemischter Salat (ohne Stangerl) **6,60**

Verschiedene Blattsalate
mit Radieserl und Italiendressing **7,70**

Bunt gemixte **Waldbahnsalatschüssel**

vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing
oder Italiendressing **10,30**

Verstärkt: - mit gekochtem Ei **10,90**

- Schinken und/oder Käsestreifen **13,90**

- mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringerl **14,30**

Große Salatplatte

mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust
in Zitronenpfeffer **18,40**

Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochs

mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini
und verschiedenen Blattsalaten in Rotweindressing **21,50**

Geröstete Barschwürferl und Champignons

mit verschiedenen Blattsalaten
in Joghurt-Kräuter dressing **19,80**

Zu allen Salaten servieren wir

Haferkornspitz und Kräuterquark!

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl **14,80**



Hotel & Restaurant

Desserts:

Erdbeersüppchen

*frische Erdbeeren und Erdbeermus
mit Vanilleeis unter der Schokokruste*

€

6,80

G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm

10,40

Knusperblatt Lasagne

*mit Mascarponeschaum, marinierten Erdbeeren,
Erdbeermark und Erdbeersorbet*

9,20

Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße

8,80

Klein & fein:

Erdbeer-Tiramisu im Glas

6,80

Rhabarber- Crème brûlée

7,40

Schokocrumble mit Erdbeersorbet im Glas

6,20

Café Special

ein wenig Kaffee

verfeinert mit Grand Marnier und Schlagrahm € **4,60**

Kleine Kaffeekarte:

Ihr Kaffee wird bei Bestellung frisch gemahlen

*und mit unserer italienischen **Astoria** Siebträgermaschine zubereitet.*

*Wir verwenden **Varesina Kaffee** 100% Arabica.*

*(ein Gourmetespresso mit ausgeglichenem, zartem Geschmack –
sowie niedrigem Koffein und Fettgehalt)*

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso macchiato</i>	2,70
<i>Espresso doppio</i>	4,40
<i>Espresso corretto</i>	5,60
<i>Cappuccino</i>	3,-
<i>Latte Macchiato</i>	3,50
<i>Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Große Tasse Kaffee</i>	4,40
<i>Milchkaffee</i>	4,-
<i>Muntermacher</i>	
<i>Espresso mit Vanilleeis und Schlagrahm</i>	4,50