



Ostern 2026

Unser Frühjahrswein:

Uby Rosé

frischer fruchtiger Rosé aus der Gascogne
Cuvée aus Tannat und Cabernet Sauvignon

1/4 l - € 7,30

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 léger“ 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:

	€
Erdäpfelkas und Zwiebelspitz	4,80
Knusprige Streifen vom Zitronen-Backhendl mit kleinem Frühlingssalat und Sauce Tartar	12,50
Kleine Portion Waldschwammerl in Rahm mit Böhmischem Knödel	12,20
Ziegenkäse mit Rotweinschalotten, Knoblauch und Oregano in der Folie gegrillt	13,40

Suppen:

Frischer Spargel zum Löffeln (Spargelrahmsuppe mit Croûtons)	7,20
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknöderl und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,80

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Fische:

	€
Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt, Dampfkartoffeln	17,80
Zander in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Frühlingsсалатсhüssel	24,50
Fisch am Spieß Seeteufel, Kaiserbrasse und Riesengarnelenschwänze gegrillt, mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika-, Auberginengemüse, Rouille, Basmatireis	25,90
Barschfilet mit Frühlingskräutern überkrustet, frischer Niedermotzinger Spargel in Rahm, Zucchini-Tagliatelle	26,50

Geflügel und Wild:

Maishähnchenbrust vom Grill frischer Niedermotzinger Spargel in Rahm, geschmolzenen Tomaten, Zucchini-Tagliatelle	24,-
Hirschragout gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsosse mit Böhmischem Knödeln und Preiselbeeren	23,50

Vegetarisch:

Zucchini-Tagliatelle mit Niedermotzinger Spargel in Rahm und geschmolzenen Tomaten	19,80
Ratatouille südfranzösisches Gemüseragout aus Zucchini, Tomaten, Paprika und Auberginen mit Rouille, Rucola und Duftreis	16,50
Waldschwammerl in Rahm (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel	18,90



Regionales & Kurzgebratenes:

€

<i>Spanferkel knusprig gebraten, mit Bayrischkraut und Reiberknödel</i>	<i>23,-</i>
als kleine Portion	19,80
<i>Niederbayrischer Sauerbraten im Reindl zart geschmort, Blaukraut, glacierte Apfelspalten und Reiberknödel</i>	<i>24,50</i>
als kleine Portion	21,50
<i>Pfefferlendchen Schweinemedallions am Spieß gegrillt, mit mildem Pfefferrahm auf Spätzle, verschiedene Blattsalate mit Italiendressing</i>	<i>23,50</i>
<i>Osterlamm Lammnüsschen vom Rost mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegrillt, mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika-, Auberginengemüse, Rouille, Basmatireis</i>	<i>32,90</i>
<i>Waldler Schmaus gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm, grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel</i>	<i>23,-</i>
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt, mit Kräuterbutter, pommes frites und bunt gemixter Frühlingsсалатсhüssel</i>	<i>33,-</i>
<i>Kalb & Spargel Kalbsschnitzel vom Rost, frischer Niedermotzinger Spargel in Rahm, geschmolzene Tomaten und Zucchini-Tagliatelle</i>	<i>29,50</i>
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen unter der Kräuterkruste mit Wurzelrauten, frischem Broccoli, gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin</i>	<i>34,50</i>



Salate:

€

Beilagen Salat

Blattsalat oder gemischter Salat (ohne Stangerl) **klein** 4,70
groß 6,80

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

Zu allen Salaten servieren wir

Zwiebelspitz und Erdäpfelkas!

Desserts:

Advokat

eine große Kugel Walnußeis mit Bananenstücken,
ein wenig Eierlikör und Schlagrahm 5,-

Café-au-lait

eine große Kugel Vanilleeis mit Schlagrahm,
Moccalikör und hauchdünnen Schokotäfelchen 5,-

Orangensüppchen

Orangenfilets in fruchtiger Soße, Espresso-krokanteis 6,90

Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße 8,80

Klein & fein:

Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade
mit Sauerkirschen 7,60

Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,
Schokoladencrumble und Vanillerahm 7,20