



## Fischsuppe & Co

### Vorneweg:

**Prosecco Del Veneto**  
ein Glasl  
davon - € 4,60  
oder:  
**Pernod mit Eiswasser**

<i>Provençalische Fischsuppe</i>	€
<i>(Verschiedene Fische und Meeresfrüchte mit Safran, Knoblauch, Thymian, Fenchel, Wurzelgemüse und Tomaten im eigenen Sud) Baguette, Rouille</i>	22,-
<i>( kleine Portion Fischsuppe - 15,50 € )</i>	
<i>Süßlippenbarsch vom Rost</i>	
<i>(aus der Familie der Grunzerfische) mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini, Pfannengemüse und Basmatireis</i>	23,-
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten</i>	
<i>mit Wirsingfleckerl in Rahm, Brokkoliröschen, glacierten Rote-Betewürferl, frisch g'schabten Kren und gebackenen Kartoffelplätzchen</i>	24,50
<i>Sylter Pannfisch</i>	
<i>saftige Stücke vom Skreifilet (Winterkabeljau) in pikanter Hülle gebraten, mit körniger Senfsoße, Gemüserauten und gebackenen Kartoffelecken</i>	25,50

### und der Wein dazu:

2023 <b>Rheingau Riesling</b>	
<i>trocken, QbA</i>	
<i>Erz.Abft. Winzer Allendorf/Winkel 1/4 Ltr. -</i>	€ 7,30
2023 <b>Uby blanc V.d.P.</b>	
<i>frischer, fruchtiger Weißwein aus der Gascogne</i>	
<i>Cuvée aus Colombard und Ugni Blanc 1/4 Ltr. -</i>	€ 7,30

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



*Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen.*

### Heiße Bratapfelkür

mit Zimtrahmhäubchen

4 cl € 4,40

### 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:

	€
Grammelschmalz mit Zwiebelspitz	4,70
Hausgemachtes Gänseleber Mousse	10,90
mit Portweingelee und geröstetem Nußbrot	
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	11,40
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Honig-Dill-Senfsoße, Salatbouquet und Reiberdatschi	14,90
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:

€

# zur Waldbahn



## Hotel & Restaurant

<i>Kleine Portion Krustenbraten</i>	
<i>(aus der Schweineschulter) mit Knödel</i>	<b>11,80</b>
<i>und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat</i>	<b>14,40</b>
<i>Kleine Portion geschmortes Ochsenhüftsteak</i>	
<i>mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, Rotweinsosse,</i>	
<i>Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren</i>	<b>21,-</b>
<i>Berner Röstli mit gebratenen Schweinemédailles,</i>	
<i>Schwammerlrahm und kleinem Salat</i>	<b>18,20</b>

### Geflügel und Wild:

<i>Mangohühnchen</i>	
<i>Maishähnchenbrust vom Grill,</i>	
<i>mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße,</i>	
<i>Pfannengemüse und Basmatireis</i>	<b>20,50</b>
<i>Hirschragout</i>	
<i>gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsosse</i>	
<i>mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren</i>	<b>21,90</b>
<i>Barberie Entenbrust</i>	
<i>mit Pfefferkirschen, Portweinsosse, Wurzelgemüse,</i>	
<i>frischem Broccoli und Kartoffelgratin</i>	<b>32,50</b>
<i>Der Wilderer Spieß</i>	
<i>Hirschnüßchen, Entenbrust und Räucherspeck am Spieß gegrillt,</i>	
<i>mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle,</i>	
<i>verschiedene Blattsalate in Rotweindressing</i>	<b>29,50</b>

### Vegetarisch:

<i>Wirsing &amp; Kren</i>	
<i>Wirsingfleckerl in Rahm, Brokkoliröschen,</i>	
<i>Rote-Betewürferl mit frisch g'schabten Kren</i>	
<i>und gebackene Kartoffelplätzchen</i>	<b>14,90</b>
<i>Pfannengemüse</i>	
<i>(engl. Sellerie, Paprika, zweierlei Karotten, Lauch)</i>	
<i>mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, Basmatireis</i>	<b>15,90</b>
<i>Waldschwammerl in Rahm</i>	
<i>(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl</i>	
<i>und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	<b>18,60</b>
<i>Frische Broccoliröschen &amp; dreierlei Wurzelrauten</i>	
<i>mit knusprigen Kartoffelecken und körniger Senfsoße</i>	<b>15,50</b>

### Fische:



## Hotel & Restaurant

<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt, Dampfkartoffeln</i>	<b>17,20</b>
<i>Backfisch Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Salatschüssel</i>	<b>19,80</b>

*Weitere Fischgerichte  
finden Sie auf unserer Fischkarte !*

### Regionales & Kurzgebratenes:

<i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat</i>	<b>14,30</b> <b>17,20</b>
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken) mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und buntem Salatteller</i>	<b>15,50</b> <b>18,40</b>
<i>Pfefferlendchen Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt, mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle, verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>	<b>22,50</b>
<i>Geschmortes Ochsenhüftsteak mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, RotweinsöÙe, Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren</i>	<b>23,90</b>
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt, mit Kräuterbutter, pommes frites und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel</i>	<b>32,-</b>
<i>Lamm am Spieß Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten, frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>	<b>31,50</b>
<i>Das Limonenschnitzel Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren, Limonenwürferl und Pfefferrahm, Basmatireis bunt gemixte frische Salate in Italiendressing</i>	<b>26,90</b>
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet, RotweinsöÙe, Wurzelrauten und Kartoffelgratin</i>	<b>33,-</b>

# zur Waldbahn



## Hotel & Restaurant 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 Kartoffeldressing **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**

### **Vitalsalat**

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürferl,  
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glaciierter Birne **16,50**

### **Große Salatplatte**

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

### **Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen**

mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini  
und herbstlichen Blattsalaten in Kartoffeldressing **22,50**

### **Geröstete Barschwürferl und Champignons**

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

*Zu allen Salaten servieren wir*

*Zwiebelspitz und Kräuterbutter !*

### Käse als Nachtisch:

### **Kleine Käseauswahl**

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

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



<u>Desserts:</u>	€
Orangensüppchen	
Orangenfilets in fruchtiger Soße, Espressokrokanteis	6,50
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	8,80
Kleines hausgemachtes Käseküchlein	
mit Himbeersoße und Schokoladeneis	9,20
G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm	10,40

### Klein & fein:

Mus von der dunklen Callebaut-Schokolade	
mit Orangenfilets im Glas	6,20
Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,	
Schokoladencrumble und Vanillerahm	6,90

### **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)

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