

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Leicht & Sommerlich:

| | |
|---|--------------|
| <i>Verschiedene Blattsalate</i> | € |
| <i>mit Rucola und Kirschtomaten, Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto</i> | 11,80 |
| <i>Große Sommersalatplatte</i> | |
| <i>mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust in Zitronenpfeffer</i> | 18,40 |
| <i>Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen</i> | |
| <i>mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini und Rucola-, Kirschtomatensalat</i> | 22,50 |
| <i>Vitalsalat</i> | |
| <i>frische Früchte, Sonnenblumenkerne, knackige Salate und Sesam-Hähnchenstreifen mit Curryrahmdressing</i> | 21,- |
| <i>Geröstete Barschwürferl und Champignons</i> | |
| <i>mit verschiedenen Blattsalaten in Joghurt-Kräuter dressing</i> | 19,80 |

*Zu allen Salaten servieren wir
Körndlstangerl und Erdäpfelkas*

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Hollerblütensecco

mit hausgemachtem Hollersorbet

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:

| | € |
|---|-------|
| Erdäpfelkas mit Körndlstangerl | 4,70 |
| Verschiedene Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten, Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto | 11,80 |
| 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:

€

Kleine Portion Krustenbraten

(aus der Schweineschulter) mit Knödel

11,80

und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat

14,40

Kleine Portion geschmortes Ochsenhüftsteak

mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, Rotweinsöße,

Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren

21,-

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 Salatschüssel

19,80

Süßlippenbarsch vom Grill

mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße,

gegrillten Zucchini, Pfannengemüse und Basmatireis

23,-

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Gurkengemüse in Dillrahm, gerösteten Kürbiskernen,

Wurzelrauten und hausgemachten Haferreiberdatschi

24,50

Geflügel und Wild:

Mangohähnchen

Maishähnchenbrust vom Grill,

mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße,

Pfannengemüse und Basmatireis

20,50

Hirschragout

gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsöße

mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren

21,90

Barberie Entenbrust

mit Pfefferkirschen, Portweinsöße, Wurzelgemüse,

frischem Broccoli und Kartoffelgratin

32,50

Der Wilderer Spieß

Hirschnüsschen, Entenbrust und Räucherspeck am Spieß gegrillt,

mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle,

verschiedene Blattsalate in Rotweindressing

29,50



Vegetarisch:

Pfannengemüse

(engl. Sellerie, Paprika, zweierlei Karotten, Lauch)

mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, Basmatireis

15,50

Waldschwammerl in Rahm

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

18,60

Hausgemachte Haferreiberdatschi

*mit Gurkengemüse in Dillrahm, gerösteten Kürbiskernen,
frischem Brokkoli und Wurzelrauten*

15,90

Regionales & Kurzgebratenes:

Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel

14,30

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

17,20

Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat

15,50

und *buntem Salatteller*

18,40

Pfefferlendchen

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

22,50

Geschmortes Ochsenhüftsteak

*mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, Rotweinsöße,
Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren*

24,-

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*

26,90

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

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

33,-

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 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

Zu allen Salaten servieren wir

Körndlstangerl und Erdäpfelkas

Weitere Salate finden Sie

auf unserer Sommerkarte!

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl 14,80

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Desserts:

| | € |
|--|--------------|
| <i>Hausgemachte Rote Grütze</i> | |
| <i>mit aufgemixter Vanillesoße und Vanilleeis</i> | 7,20 |
| <i>Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße</i> | 8,80 |
| <i>Kokos-Panna Cotta mit Aprikosenragout,</i> | |
| <i>Nußcräcker und frischer Minze</i> | 8,40 |
| <i>G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm</i> | 10,40 |

Klein & fein:

| | |
|--|-------------|
| <i>Sommerlicher Himbeer-Frischkäsecake im Glas</i> | 6,50 |
| <i>Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade</i> | |
| <i>mit Sauerkirschen</i> | 7,60 |
| <i>Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,</i> | |
| <i>Schokoladencrumble und Vanillerahm</i> | 7,20 |

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 |