



Allerlei rund um den Kürbis

Der Wein dazu:

Vito – kräftiger Rotwein aus Apulien

- 100% Primitivo - feste Struktur, intensives Beerenaroma,
im Holzfassgereift

¼ l Krügerl - € 6,80

Kürbis-Rigatoni

mit gerösteten Kürbiskernen, gegrillten Zucchini
und leichtem Kürbisrahm mit steirischem Kernöl verfeinert **14,90**

mit Süßlippenbarsch vom Grill **21,50**

Vitalsalat

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürfel,
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne
in Rotweindressing, Zwiebelspitz und Kräuterbutter **14,50**

Das Kürbisschnitzel

Kalbsschnitzel gegrillt, mit gerösteten Kürbiskernen,
Zucchini, Kürbis-Rigatoni und steirischem Kernöl **24,50**

Dessert:

Lauwarmes Kürbis - Karotten Nüchlein

mit Zwetschgenragout und Sauerrahm-Limetteneis **8,20**

Hinterher:

Kleine Landlbirn 2cl € 2,60

Große Landlbirn 4cl € 4,60

für Schleckermäuler:

Heißer BRATAPFELLIKÖR

mit Zimtrahmhäubchen 4cl € 4,40

Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen.

Heiße Bratapfellok

mit Zimtrahmhäubchen

4 cl € 4,20

Apéritif:

		€
NOILLY PRAT, trockener französischer Vermouth	5cl	4,40
MARTINI Bianco	5cl	4,40
SHERRY Rubio Fino	5cl	4,20
PERNOD mit Eiswasser	2cl	5,-
CAMPARI Bitter Soda oder Orange	4cl	5,50
PECHER MIGNON		
„Apéritif leger“ aus weißen Pfirsichen	5cl	6,10
PROSECCO Del Veneto, ein Glasl davon	0,1 l	4,40
VENEZIANO Geeister Aperol mit Prosecco		6,90
LILLET WILD BERRY		6,90

Vorspeisen:

	€
Grammelschmalz mit Zwiebelspitz	4,20
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	9,80
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Honig-Dill-Senfsoße, Salatbouquet, Reiberdatschi	13,50
Ziegenkäse mit Rotweinschalotten,	
Knoblauch und Oregano in der Folie gegrillt	11,90
Kleine Portion Waldschwammerl in Rahm	
mit Böhmischem Knödel	10,80

Suppen:

Die heitige Supp'n	4,80
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödel und dunklem Bier verfeinert)	5,20
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,20

Für den kleinen Hunger:

€

<i>Kleine Portion Krustenbraten</i>	
<i>(aus der Schweineschulter) mit Knödel</i>	10,60
und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat	12,90
<i>Kleine Portion geschmortes Ochsenhüftsteak</i>	
<i>mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, RotweinsöÙe,</i>	
<i>Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren</i>	18,50
<i>Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédailles,</i>	
<i>Schwammerlrahm und kleinem Salat</i>	16,20

Fische:

<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt,</i>	
<i>Dampfkartoffeln</i>	15,20
<i>Backfisch</i>	
<i>Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken,</i>	
<i>mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat</i>	
<i>und bunt gemixter Salatschüssel</i>	17,90
<i>Buntbarschfilet unter der Kräuterkruste</i>	
<i>mit gegrillten Artischocken und Zucchinischeiben,</i>	
<i>Tomaten-, Gemüsesugo, Rigatoni,</i>	
<i>Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	22,50

Geflügel und Wild:

<i>Maishähnchenbrust vom Rost</i>	
<i>mit Tomatensugo, gegrillten Artischocken und Zucchini,</i>	
<i>Penne, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	19,50
<i>Hirschragout</i>	
<i>gewürfelte Hirschkeule in dunkler RotweinsöÙe</i>	
<i>mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren</i>	18,90
<i>Brust vom Jungen Ganserl (ausgelöst)</i>	
<i>frisch aus dem Backrohr, mit Bratapfelspalten,</i>	
<i>Blaukraut und Reiberknödel</i>	26,50
<i>Barberie Entenbrust</i>	
<i>mit Pfefferkirschen, PortweinsöÙe, Wurzelgemüse,</i>	
<i>frischem Broccoli und Kartoffelgratin</i>	28,-
<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>	26,-

Vegetarisch:

<i>Waldschwammerl in Rahm</i> (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel	16,80
<i>Rigatoni (italienische Hartweizennudeln)</i> mit gegrillten Artischocken und Zucchini, Tomaten-, Gemüsesugo, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	15,90

Regionales & Kurzgebratenes:

<i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel</i> und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat	12,70 15,40
<i>Gebackenes Schweinsnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)</i> mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und buntem Salatteller	13,90 16,50
<i>Pfefferlendchen</i> Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt, mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle, verschiedene Blattsalate mit Wurzelstreifen	19,80
<i>Geschmortes Ochsenhüftsteak</i> mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, Rotweinsoße, Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren	21,50
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,</i> mit Kräuterbutter, pommes frites und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel	28,50
<i>Lamm am Spieß</i> Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten, frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin	28,-
<i>Das Limonenschnitzel</i> Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren, Limonenwürferl und Pfefferrahm, Rigatoni, bunt gemixte frische Salate in Italiendressing	24,-
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen unter der Kräuterkruste</i> Rotweinsoße, Gemüserauten, frischer Broccoli, gegrillte Zucchini und Kartoffelgratin	29,50

Schwammerl & Co.:

Waldler Schmaus

gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm,
grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel **19,50**

Kalbsschnitzel vom Rost

mit Rahmschwammerl auf hausgemachten Spätzle,
kleiner Blattsalat mit Wurzelstreifen **24,50**

Salate:

Kleiner Blattsalat (ohne Stangerl) **4,20**

Gemischter Salat (ohne Stangerl) **5,90**

Herbstliche Blattsalate

mit Wurzelstreifen und Kartoffeldressing **6,90**

Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel

vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing

oder Italiendressing **9,20**

Verstärkt: - mit gekochtem Ei **9,80**

- Schinken und/oder Käsestreifen **12,50**

- mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringerl **12,80**

Große Salatplatte

mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust
in Zitronenpfeffer **16,50**

Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochs

mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini
und herbstlichen Blattsalaten in Kartoffeldressing **18,90**

Geröstete Barschwürferl und Champignons

mit verschiedenen Blattsalaten
in Joghurt-Kräuterdressing **17,80**

Zu allen Salaten servieren wir

Zwiebelspitz und Kräuterbutter !

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl **13,50**

<u>Desserts:</u>	€
Warme Rotweinzwetschgen mit Vanillerahm und Walnußeis	6,80
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	7,90
Lauwarmes Kürbis-Karotten-Küchlein mit Zwetschgenragout und Sauerrahm-Limetteneis	8,20
G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm	9,20

Klein & fein:

Zitronen-Tiramisu mit Limoncello im Glas	5,50
Kleine Apfeltarte mit Zimtrahmeis	6,90

Café Special

ein wenig Kaffee

verfeinert mit Grand Marnier und Schlagrahm € 4,40

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	2,40
Espresso macchiato	2,50
Espresso doppio	4,20
Espresso corretto	5,30
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,40
Tasse Kaffee	2,40
Große Tasse Kaffee	4,20
Milchkaffee	3,80
Muntermacher	
Espresso mit Vanilleeis und Schlagrahm	4,40