

Fischsuppe & Co

Vorneweg:

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

Provençalische Fischsuppe	€
(Verschiedene Fische und Meeresfrüchte mit Safran, Knoblauch, Thymian, Fenchel, Wurzelgemüse und Tomaten im eigenen Sud) Baguette, Rouille	22,-
(kleine Portion Fischsuppe - 15,50 €)	
Süßlippenbarsch vom Rost	
(aus der Familie der Grunzerfische) mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini, Pfannengemüse und Basmatireis	22,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten	
mit Wirsingfleckerl in Rahm, Brokkoliröschen, glacierten Rote-Betewürferl, frisch g'schabten Kren und gebackenen Kartoffelplätzchen	24,-
Fisch am Spieß	
Seeteufel und Riesengarnelenschwänze am Spieß gegrillt, mit Krebssoße, geschmolzenen Tomaten, frischen Broccoliröschen und Duftreis	26,50

und der Wein dazu:

2022 **Rheingau Riesling**

trocken, QbA

Erz.Abf.Winzer Allendorf/Winkel 1/4 Ltr. - € 7,30

2022 **Uby blanc V.d.P.**

frischer, fruchtiger Weißwein aus der Gascogne

Cuvée aus Colombard und Ugni Blanc 1/4 Ltr. - € 7,30

Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen.

Heißer Bratapfellokör

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	4,50
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	10,50
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Honig-Dill-Senfsoße, Salatbouquet, Reiberdatschi	14,50
Ziegenkäse mit Rotweinschalotten,	
Knoblauch und Oregano in der Folie gegrillt	12,80
Kleine Portion Waldschwammerl in Rahm	
mit Böhmischem Knödel	11,60

Suppen:

Die heutige Supp´n	5,-
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödel und dunklem Bier verfeinert)	5,50
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,50

Für den kleinen Hunger:

<i>Kleine Portion Krustenbraten</i>	€
<i>(aus der Schweineschulter) mit Knödel</i>	11,20
<i>und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat</i>	13,70
<i>Kleine Portion gewürfelter Kalbsschlegel und Schwammerl in Rahm,</i>	
<i>mit frischen grünen Bohnen, Speckkrusteln</i>	
<i>und gerösteten Brezenknödelscheiben</i>	18,90
<i>Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédailles,</i>	
<i>Schwammerlrahm und kleinem Salat</i>	17,20

Fische:

<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt,</i>	
<i>Dampfkartoffeln</i>	16,20
<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>	18,90

*Weitere Fischgerichte
finden Sie auf unserer Fischkarte !*

Geflügel und Wild:

<i>Mangohähnchen</i>	
<i>Maishähnchenbrust vom Grill,</i>	
<i>mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße,</i>	
<i>Pfannengemüse und Basmatireis</i>	19,50
<i>Hirschragout</i>	
<i>gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce</i>	
<i>mit Böhmischem Knödeln und Preiselbeeren</i>	20,50
<i>Barberie Entenbrust</i>	
<i>mit Pfefferkirschen, Portweinsauce, Wurzelgemüse,</i>	
<i>frischem Broccoli und Kartoffelgratin</i>	31,-
<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>	28,-

Vegetarisch:

Wirsing & Kren

*Wirsingfleckerl in Rahm, Brokkoliröschen,
Rote-Betewürferl mit frisch g'schabten Kren
und gebackene Kartoffelplätzchen* **14,90**

Waldschwammerl in Rahm

*(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl
und Rotkappen) mit zweierlei Knödel* **17,90**

Pfannengemüse

*(engl. Sellerie, Paprika, zweierlei Karotten, Lauch)
mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, Basmatireis* **16,20**

Regionales & Kurzgebratenes:

Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel **13,50**

und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat **16,40**

Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat **14,80**

und buntem Salatteller **17,50**

Pfefferlendchen

*Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt,
mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle,
verschiedene Blattsalate mit Wurzelstreifen* **21,50**

Gewürfelter Kalbsschlegel und Schwammerl in Rahm,

*mit frischen grünen Bohnen, Speckkrusteln
und gerösteten Brezenknödelscheiben* **22,-**

Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,

*mit Kräuterbutter, pommes frites
und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel* **30,50**

Lamm am Spieß

*Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin
und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,
frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin* **29,80**

Das Limonenschnitzel

*Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren,
Limonenwürferl und Pfefferrahm, Duftreis,
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing* **26,-**

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

*vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,
Rotweinssoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin* **31,50**

Schwammerl & Co.:

Waldler Schmaus

gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm, grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel	21,-
Kalbsschnitzel vom Rost mit Rahmschwammerl auf hausgemachten Spätzle, kleiner Blattsalat mit Wurzelstreifen	26,50

Salate:

Kleiner Blattsalat (ohne Stangerl)	4,50
Gemischter Salat (ohne Stangerl)	6,30
Verschiedene Blattsalate mit Wurzelstreifen und Kartoffeldressing	7,40
Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing oder Italiendressing	9,80
Verstärkt: - mit gekochtem Ei	10,40
- Schinken und/oder Käsestreifen	13,30
- mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringerl	13,60

Vitalsalat

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürferl, Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glacierte Birne in Rotweindressing	15,80
--	-------

Große Salatplatte

mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust in Zitronenpfeffer	17,50
--	-------

Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochs

mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini und verschiedenen Blattsalaten in Kartoffeldressing	20,50
---	-------

Geröstete Barschwürferl und Champignons

mit verschiedenen Blattsalaten in Joghurt-Kräuterdressing	18,90
--	-------

Zu allen Salaten servieren wir

Zwiebelspitz und Kräuterbutter !

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl	14,20
--	-------

<u>Desserts:</u>	€
Orangensüppchen	
Orangenfilets in fruchtiger Soße, Espressokrokanteis	6,40
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	8,40
Lauwarmes Schokoladentörtchen	
mit Zwetschgenragout und Punschcrèmesorbet	9,50
G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm	9,80

Klein & fein:

Lebkuchenparfait mit Sauerkirschen	6,90
Mus von der dunklen Callebaut-Schokolade mit Orangenfilets im Glas	6,50

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