

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Unser Sommerwein:

Uby Rosé

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

1/4 l - € 7,30

Leicht & Sommerlich:

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

Zu allen Salaten servieren wir
Körndlstangerl und Erdäpfelkas



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 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 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 heitige Supp'n	5,20
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödelr 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 niederbayrischer Sauerbraten

im Reindl zart geschmort, Blaukraut,
glacierte Apfelspalten und Reiberknödel **21,50**

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**

Buntbarschfilet unter der Kräuterkruste

mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika-,
Auberginengemüse, Rucola und gebratenen Polenta-Ecken **23,-**

Fisch am Spieß

Seeteufel und Riesengarnelenschwänze am Spieß gegrillt,
mit Krebssoße, geschmolzenen Tomaten,
frischen Broccoliröschen und Zucchini-Tagliatelle **26,50**

Geflügel und Wild:

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit südfranzösischem Gemüseragout aus Zucchini, Tomaten,
Paprika und Auberginen, Rucola, Rouille
und gebratenen Polenta-Ecken **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**



Ratatouille

südfranzösisches Gemüseragout aus Zucchini, Tomaten, Paprika und Auberginen, Rucola, Rouille und gebratenen Polenta-Ecken

15,80

Waldschwammerl in Rahm

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

18,60

Genudelte Rehgoiß

frische Reherl in Petersilienrahm, Wurzelrauten Broccoliröschen und Tagliatelle

17,90

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

Niederbayrischer Sauerbraten

im Reindl zart geschmort, Blaukraut, glacierte Apfelspalten und Reiberknödel

24,50

Kalb & Reherl

Kalbsschnitzel vom Rost, mit frischen Reherl in Petersilienrahm, Speckkrusteln, Wurzelrauten, Broccoliröschen und Tagliatelle

26,90

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

Rumpsteak vom Angus Ochsen unter der Kräuterkruste

mit Wurzelrauten, frischem Broccoli,

gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin

33,-



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**



Desserts:

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

Klein & fein:

Sommerlicher Himbeer-Frischkäsecake im Glas	6,50
Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade mit Sauerkirschen	7,60
Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée, Schokoladencrumble und Vanillerahm	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)

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