

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



### Unser Sommerwein:

**2024 UBY blanc V.d.P.**  
frischer, fruchtiger Weißwein  
Cuvée aus Colombard und Ugni  
¼ l - € 7,30

### 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
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	11,40
Verschiedene Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten, Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto	12,90
Hausgebeizter Lachs (Graved) mit Honig-Dill-Senfsoße, kleinem 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:

Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödelr und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,80

# zur Waldbahn



## Hotel & Restaurant

### Fische:

€

<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt, Dampfkartoffeln</i>	<b>17,80</b>
<i>Backfisch Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Salatschüssel</i>	<b>20,50</b>
<i>Buntbarschfilet vom Rost mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini, Pfannengemüse und Basmatireis</i>	<b>23,50</b>

### Geflügel und Wild:

<i>Mangohähnchen Maishähnchenbrust vom Grill, mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, Pfannengemüse und Basmatireis</i>	<b>20,90</b>
<i>Hirschragout gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren</i>	<b>23,50</b>

### Schwammerl & Co.:

<i>Waldler Schmaus gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm, grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel</i>	<b>23,-</b>
<i>Kalbsschnitzel vom Rost mit Rahmschwammerl auf Spätzle, kleiner Blattsalat mit Radieserl</i>	<b>28,50</b>

### Vegetarisch:

<i>Pfannengemüse (engl. Sellerie, Paprika, zweierlei Karotten, Lauch) mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, Basmatireis</i>	<b>15,90</b>
<i>Kässpätzle &amp; Broccoli Spätzle, gebräunte Zwiebeln und frischer Broccoli mit geraffelem Bergkäse überbacken</i>	<b>16,50</b>
<i>Waldschwammerl in Rahm (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	<b>18,90</b>



<u>Regionales &amp; Kurzgebratenes:</u>	€
<i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel als kleine Portion</i>	<b>14,80</b> <b>12,20</b>
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken) mit Remouladensoße und Kartoffelsalat</i>	<b>15,90</b>
<i>Znaimer Rostbraten geschmortes Rinderhüftsteak mit Znaimer Gurkerl, Schwammerl und Speckkrusteln mit Rahm verfeinert, Böhmisches Knödel als kleine Portion</i>	<b>24,90</b> <b>22,-</b>
<i>Kleine Portion Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédailles, Schwammerlrahm und kleinem Salat</i>	<b>18,80</b>
<i>Pfefferlendchen Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt, mit mildem Pfefferrahm, Spätzle und verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>	<b>23,50</b>
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt, mit Kräuterbutter, pommes frites und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel</i>	<b>33,-</b>
<i>Allgäuer Kasschnitzel Kalbsschnitzel vom Rost, mit Schwammerlrahm, Tomaten und Bergkäse überbacken, Spätzle, verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>	<b>30,50</b>
<i>Lamm am Spieß Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten, frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>	<b>32,90</b>
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet, Rotweinssoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin</i>	<b>34,50</b>

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



### Salate:

€

#### **Beilagen Salat**

Blattsalat oder gemischter Salat (ohne Stangerl) **klein** 4,70  
**groß** 6,80

#### **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

#### **Große Salatplatte**

mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust  
in Zitronenpfeffer 18,40

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

mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini  
und Blattsalaten in Italiendressing 22,50

#### **Geröstete Barschwürferl und Champignons**

mit verschiedenen Blattsalaten  
in Joghurt-Kräuterdressing 19,80

#### **Vitalsalat**

große Sommersalatplatte mit frischen Früchten,  
Sonnenblumenkerne, Currydressing  
und gebackenen Sesam-Hähnchenstreifen 22,50

*Zu allen Salaten servieren wir*

*Körndlstangerl und Erdäpfelkas !*

### Desserts:

#### **Hausgemachte Rote Grütze**

mit aufgemixter Vanillesoße und Vanilleeis 7,20

Keilhofer Omas Grießflammerl mit Weichselsoße 8,80

Kokos-Panna Cotta mit Aprikosenragout,

Nußcracker und frischer Minze 8,60

G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm 10,40

### Klein & fein:

Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade

mit Sauerkirschen 7,60

Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,

Schokoladencrumble und Vanillerahm 7,20