



Unser Frühjahrsapéritif:

Prosecco

mit hausgemachtem Erdbeersorbet

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:

	€
Frühlingsquark mit frischen Kräutern und Haferkornspitz	4,70
Gebackene, frische Champignons mit Bärlauch Dip	11,40
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Dip vom grünen Meerrettich, Salatbouquet, Reiberdatschi	14,90
Knusprige Streifen vom Zitronen-Backhendl	
mit kleinem Frühlingssalat und Sauce Tartar	12,50
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

14,80

Kleine Portion geschmortes Ochsenhüftsteak

mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, RotweinsöÙe,

Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren

21,-

Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédaillons,

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

Süßlippenbarschfilet vom Grill

mit Ratatouilleconfit, gebratenen Zucchini-scheiben,

Basmatireis und Rouille

23,50

Saftige Kabeljaufiletstücke in pikanter Hülle gebraten,

mit knackigen Blattsalaten

und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt

21,90

Geflügel und Wild:

Das Zitronenhühnchen

Pouardenbrust natur gebraten, mit Zitronenpfefferrahm,

Gemüserauten, Broccoliröschen,

geschmolzenen Tomaten und Basmatireis

19,50

Hirschragout

gewürfelte Hirschkeule in dunkler RotweinsöÙe

mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren

21,90

Barberie Entenbrust

mit Pfefferkirschen, PortweinsöÙe, 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:

Ratatouille Confit

(Zucchini, Auberginen, Paprika gelb und rot, Fenchelsamen, Knoblauch, Kurkuma und Ingwer)

mit geschmolzenen Tomaten, Basmatireis, Rouille **16,50**

Waldschwammerl in Rahm

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

18,60

Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt,

Ziegenkäse vom Grill, mit frischem Rosmarin und Knoblauch, Pfefferkirschen, knackige Salate

20,50

Regionales & Kurzgebratenes:

Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel

14,30

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

17,60

Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat

15,50

und *buntem Salatteller*

18,80

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, Rotweinsoße, Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren

23,90

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

Kalbsschnitzel & Ofenkartoffel

Kalbsschnitzel vom Rost mit gegrillten Zucchini, verschiedenen Blattsalaten, zweierlei Pesto

und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt

24,90

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet, Rotweinsoße, Wurzelrauten 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**

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-Kräuter dressing* **19,80**

Zu allen Salaten servieren wir

Hasferkornspitz und Kräuterquark!

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>	8,60
<i>G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm</i>	10,90

Klein & fein:

<i>Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade</i>	
<i>mit Sauerkirschen</i>	7,80
<i>Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,</i>	
<i>Schokoladencrumble und Vanillerahm</i>	7,40

Café Special

ein wenig Kaffee

verfeinert mit Grand Marnier und Schlagrahm € **4,90**

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>	2,70
<i>Espresso macchiato</i>	2,90
<i>Espresso doppio</i>	4,40
<i>Espresso corretto</i>	5,70
<i>Cappuccino</i>	3,30
<i>Latte Macchiato</i>	3,70
<i>Tasse Kaffee</i>	2,90
<i>Große Tasse Kaffee</i>	4,40
<i>Milchkaffee</i>	4,40
<i>Muntermacher</i>	
<i>Espresso mit Vanilleeis und Schlagrahm</i>	4,80