

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen:

Heiße Bratapfelfikör

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 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:

	€
Grammelschmalz mit Zwiebelspitz	4,70
Hausgemachtes Gänseleber Mousse	10,90
mit Portweingelee und geröstetem Nußbrot	
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 heutige Supp´n	5,20
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknöderl und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,80

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Für den kleinen Hunger:

€

Kleine Portion Krustenbraten

(aus der Schweineschulter) mit Knödel

11,80

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

14,40

Kleine Portion Znaimer Rostbraten

geschmortes Rinderhüftsteak mit Znaimer Gurkerl,

Schwammerl und Speckkrusteln

mit Rahm verfeinert, Böhmisches Knödel

21,-

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

Süßlippenbarschfilet vom Grill (aus der Familie der Grunzerfische)

mit Ingwer-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini,

Pfannengemüse und Basmatireis

23,-

Fisch am Spieß

Seeteufel und Riesengarnelenschwänze am Spieß gegrillt,

mit Hummersoße, geschmolzenen Tomaten,

frischen Broccoliröschen und Zucchini-Tagliatelle

25,90

Geflügel und Wild:

Hühnchencurry

Maishähnchenbrust vom Grill, mit Ingwer-Kokos-Currysoße,

Pfannengemüse und Basmatireis

19,80

Hirschragout

gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinssoße

mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren

21,90

Barberie Entenbrust

mit Pfefferkirschen, Portweinssoße, 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

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Vegetarisch:

Pfannengemüse

*(engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Bambussprossenstreifen)
mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Basmatireis* **15,90**

Waldschwammerl in Rahm

*(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl
und Rotkappen) mit zweierlei Knödel* **18,60**

Vitalsalat

*verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürferl,
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glacierte Birne
in Rotweindressing, Zwiebelspitz und Kräuterbutter* **16,50**

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**

Znaimer Rostbraten

*geschmortes Rinderhüftsteak mit Znaimer Gurkerl,
Schwammerl und Speckkrusteln
mit Rahm verfeinert, Böhmisches Knödel* **24,-**

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**

Das Limonenschnitzel

*Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren,
Limonenwürferl und Pfefferrahm, Zucchini-Tagliatelle
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing* **26,90**

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

*vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,
Rotweinsoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin* **33,-**

zur Waldbahn



Hotel & Restaurant

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 Kartoffeldressing 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 Ochs

*mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini
und herbstlichen Blattsalaten in Kartoffeldressing* 22,50

Geröstete Barschwürferl und Champignons

*mit verschiedenen Blattsalaten
in Joghurt-Kräuterdressing* 19,80

Zu allen Salaten servieren wir

Zwiebelspitz und Kräuterbutter !

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl 14,80

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



<u>Desserts:</u>	€
Warme Rotweinzwetschgen mit Vanillerahm und Walnußbeis	7,20
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	8,80
Lauwarmes Törtchen von der dunklen Callebaut Schokolade mit Zwetschgenragout und Champagnercrèmesorbet	9,80
G'schubste Zimnudeln mit Powidlschlagrahm	10,40

Klein & fein:

Zitronen-Tiramisu mit Limoncello im Glas	5,90
Kleine Apfeltarte mit Zimtrahmeis	7,40

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