

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



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
HOLLERSECCO		

Vorspeisen:

	€
Frühlingquark mit frischen Kräutern und Haferkornspitz	4,80
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	11,40
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Dip vom grünen Meerrettich, kleinem Salatbouquet und 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:

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



<u>Fische:</u>	€
<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt, Dampfkartoffeln</i>	17,80
<i>Backfisch</i>	
<i>Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Salatschüssel</i>	20,50
<i>Barschfilet mit Frühlingskräutern überkrustet, mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika- Auberginengemüse, Rouille, Basmatireis</i>	23,-
 <u>Geflügel und Wild:</u>	
<i>Maishähnchenbrust vom Grill</i>	
<i>mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika- Auberginengemüse, Rouille, Rucola Basmatireis</i>	20,50
<i>Hirschragout</i>	
<i>gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsöße mit Böhmischem Knödeln und Preiselbeeren</i>	23,50
 <u>Vegetarisch:</u>	
<i>Ratatouille</i>	
<i>südfranzösisches Gemüseragout aus Zucchini, Tomaten, Paprika und Auberginen mit Rouille, Rucola und Duftreis</i>	16,50
<i>Waldschwammerl in Rahm</i>	
<i>(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	18,90
 <u>Schwammerl & Pö.:</u>	
<i>Waldler Schmaus</i>	
<i>gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm, grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel</i>	23,-
<i>Kalbsschnitzel vom Rost</i>	
<i>mit Rahmschwammerl auf Spätzle, kleiner Blattsalat mit Radieserl</i>	28,50



<u>Regionales & Kurzgebratenes:</u>	€
<i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel</i>	14,80
<i>als kleine Portion</i>	12,20
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel</i>	
<i>(zwei Stück aus dem Rücken)</i>	
<i>mit Remouladensoße und Kartoffelsalat</i>	15,90
<i>Kleine Portion Berner Rösti</i>	
<i>mit gebratenen Schweinemédailles,</i>	
<i>Schwammerlrahm und kleinem Salat</i>	18,80
<i>Pfefferlendchen</i>	
<i>Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt,</i>	
<i>mit mildem Pfefferrahm, Spätzle</i>	
<i>und verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>	23,50
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,</i>	
<i>mit Kräuterbutter, pommes frites</i>	
<i>und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel</i>	33,-
<i>Das Limonenschnitzel</i>	
<i>Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren,</i>	
<i>Limonenwürferl und Pfefferrahm, Basmatireis,</i>	
<i>bunt gemixte frische Salate in Italiendressing</i>	27,50
<i>Lamm am Spieß</i>	
<i>Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin</i>	
<i>und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,</i>	
<i>frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>	32,90
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen unter der Kräuterkruste</i>	
<i>mit Wurzelrauten, frischem Broccoli,</i>	
<i>gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin</i>	34,50

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Salate:

Beilagen Salat

<i>Blattsalat oder gemischter Salat (ohne Stangerl)</i>	klein	4,70
	groß	6,80

Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel

<i>vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing</i>		
<i>oder Italiendressing</i>		10,30
<i>Verstärkt: - mit gekochtem Ei</i>		10,90
<i>- Schinken und/oder Käsestreifen</i>		13,90
<i>- mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringerl</i>		14,30

Große Salatplatte

<i>mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust</i>		
<i>in Zitronenpfeffer</i>		18,40

Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen

<i>mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini</i>		
<i>und Blattsalaten in Italiendressing</i>		22,50

Geröstete Barschwürferl und Champignons

<i>mit verschiedenen Blattsalaten</i>		
<i>in Joghurt-Kräuter dressing</i>		19,80

Zu allen Salaten servieren wir

Haferkornspitz und Frühlingsquark !

Desserts:

Orangensüppchen

<i>Orangenfilets in fruchtiger Soße, Espressokrokanteis</i>	6,90
<i>Keilhofer Omas Grießflammerl mit Weichselsoße</i>	8,80
<i>Kleines hausgemachtes Käseküchlein</i>	
<i>mit Himbeersoße und Schokoladeneis</i>	9,20
<i>G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm</i>	10,90

Klein & fein:

<i>Mus von der dunklen Callebaut-Schokolade</i>		
<i>mit Orangenfilets im Glas</i>		6,90
<i>Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,</i>		
<i>Schokoladencrumble und Vanillerahm</i>		7,20