



Unser Sommerwein:

2023 Rheingau **Rotling**

halbtrocken, Qualitätswein b.A.

Erz.Abf. Winzer Fritz Allendorf

€ 7,30

Leicht & Sommerlich:

<i>Verschiedene Blattsalate</i>	€
<i>mit Rucola und Kirschtomaten, Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto</i>	13,50
<i>Große Sommersalatplatte</i>	
<i>mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust in Zitronenpfeffer</i>	18,40
<i>Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen</i>	
<i>mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini und Blattsalaten in Italiendressing</i>	23,-
<i>Vitalsalat</i>	
<i>frische Früchte, Sonnenblumenkerne, knackige Salate und Sesam-Hähnchenstreifen mit Curryrahmdressing</i>	22,50
<i>Geröstete Barschwürferl und Champignons</i>	
<i>mit verschiedenen Blattsalaten in Joghurt-Kräuter dressing</i>	19,80

*Zu allen Salaten servieren wir
Körndlstangerl und Erdäpfelkas*

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	6,90
WALDBAHN-SPRITZ Prosecco, Johannisbeer-Rosmarin-Sirup	6,90

Vorspeisen:

	€
Erdäpfelkas mit Körndlstangerl	4,80
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	11,40
Verschiedene Blattsalate	
mit Rucola und Kirschtomaten,	
Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto	13,50
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 Kräuterfleischknödel und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,80

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Fische:

€

Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt,
Dampfkartoffeln **17,80**

Backfisch

Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken,
mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat
und bunt gemixter Salatschüssel **20,50**

Süßlippenbarschfilet vom Grill

(festes weißes Fleisch)
mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße,
Pfannengemüse, frischem Broccoli und Basmatireis **23,-**

Geflügel und Wild:

Maishähnchenbrust natur gebraten

mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße,
Pfannengemüse, gegrillte Zucchini und Basmatireis **19,80**

Hirschragout

gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce
mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren **23,50**

Vegetarisch:

Pfannengemüse

(engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Broccoli)
mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße, Basmatireis **15,90**

Waldschwammerl in Rahm

(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl
und Rotkappen) mit zweierlei Knödel **18,90**

Schwammerl & Co.:

Waldler Schmaus

gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm,
grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel **23,-**

Kalbsschnitzel vom Rost

mit Rahmschwammerl auf Spätzle,
kleiner Blattsalat mit Radieserl **28,50**



Waldbahn-Spritz

Prosecco,
Johannisbeer-Rosmarin-Sirup,
Mineralwasser € 6,90

Regionales & Kurzgebratenes:

<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, Duftreis</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 nach Strindberg</i>	
<i>vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,</i>	
<i>Rotweinsoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin</i>	34,50

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

Zu allen Salaten servieren wir

Körndlstangerl und Erdäpfelkas

*Weitere Salate finden Sie
auf unserer Sommerkarte !*

Desserts:

Hausgemachte Rote Grütze

mit aufgemixter Vanillesoße und Vanilleeis	7,20
--	-------------

Kokos-Panna Cotta mit Aprikosenragout,

Nußcräcker und frischer Minze	8,60
-------------------------------	-------------

Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße

8,80

G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm

10,90

Klein & fein:

Sommerlicher Himbeer-Frischkäsecake im Glas	6,80
---	-------------

Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade

mit Sauerkirschen	7,60
-------------------	-------------

Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,

Schokoladencrumble und Vanillerahm	7,20
------------------------------------	-------------