



Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen.

Heißer Bratapfelflikör

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	4,80
Hausgemachtes Gänseleber Mousse	12,50
mit Portweingelee und geröstetem Nußbrot	
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	11,40
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



Fische:

€

<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt, Dampfkartoffeln</i>	17,80
<i>Fisch am Spieß Seeteufel und Riesengarnelenschwänze am Spieß gegrillt, mit Hummersoße, geschmolzenen Tomaten, gegrillten Zucchini und Duftreis</i>	25,90
<i>Backfisch Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Salatschüssel</i>	20,50
<i>Buntbarschfilet vom Grill mit Ingwer-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini, Pfannengemüse und Basmatireis</i>	23,-

Geflügel und Wild:

<i>Hühnchencurry Maishähnchenbrust vom Grill, mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Pfannengemüse und Basmatireis</i>	19,80
<i>Hirschragout gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren</i>	23,50
<i>Hirschnüsschen mit Räucherspeck am Spieß gegrillt, mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle, verschiedene Blattsalate in Rotweindressing</i>	27,50

Vegetarisch:

<i>Pfannengemüse (engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Bambussprossenstreifen) mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Basmatireis</i>	15,80
<i>Waldschwammerl in Rahm (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	18,90
<i>Vitalsalat verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürferl, Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glacierte Birne</i>	17,90



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**

Regionales & Kurzgebratenes:

Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel **14,80**
als kleine Portion **12,20**

Gebackenes Schweinsschnitzel

*(zwei Stück aus dem Rücken)
mit Remouladensoße und Kartoffelsalat* **15,90**

Znaimer Rostbraten

*geschmortes Rinderhüftsteak mit Znaimer Gurkerl,
Schwammerl und Speckkrusteln
mit Rahm verfeinert, Böhmisches Knödel* **25,90**
als kleine Portion **23,-**

Kleine Portion Berner Rösti

*mit gebratenen Schweinemédallions,
Schwammerlrahm und kleinem Salat* **18,80**

Pfefferlendchen

*Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt,
mit mildem Pfefferrahm, Spätzle
und verschiedene Blattsalate mit Radieserl* **23,50**

Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,

*mit Kräuterbutter, pommes frites
und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel* **33,-**

Das Limonenschnitzel

*Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren,
Limonenwürferl und Pfefferrahm, Basmatireis
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing* **27,50**

Lamm am Spieß

*Lammédallions mit Knoblauch, Rosmarin
und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,
frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin* **32,90**

Rumpsteak vom Angus Ochsen unter der Kräuterkruste

*mit Wurzelrauten, frischem Broccoli,
gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin* **34,50**



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 Poullardenbrust</i>		
<i>in Zitronenpfeffer</i>		18,40

Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen

<i>mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini</i>		
<i>und Blattsalaten in Kartoffeldressing</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

Zwiebelspitz und Erdäpfelkas !

Desserts:

€

Warme Rotweinzwetschgen

<i>mit Vanillerahm und Walnußeis</i>		7,20
--------------------------------------	--	-------------

<i>Keilhofer Omas Grießflammerl mit Weichselsoße</i>		8,80
--	--	-------------

Lauwarmes Törtchen

<i>von der dunklen Callebaut Schokolade</i>		
<i>mit Zwetschgenragout und Champagnercrèmesorbet</i>		9,80

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

Klein & fein:

<i>Zitronen-Tiramisu mit Limoncello im Glas</i>	5,90
---	-------------

<i>Kleine Apfeltarte mit Zimtrahmeis</i>	7,40
--	-------------