



Fischsuppe & Co

Vorneweg:

Prosecco Del Veneto
ein Glasl
davon - € 4,60
oder:
Pernod mit Eiswasser

Provençalische Fischsuppe €
(Verschiedene Fische und Meeresfrüchte
mit Safran, Knoblauch, Thymian, Fenchel, Wurzelgemüse
und Tomaten im eigenen Sud) Baguette, Rouille **24,90**
(kleine Portion Fischsuppe - 18,50 €)

Süßlippenbarsch vom Rost
(aus der Familie der Grunzerfische)
mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini,
Pfannengemüse und Basmatireis **23,-**

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Wirsingfleckerl in Rahm, Brokkoliröschen,
glacierten Rote-Betewürferl, frisch g'schabten Kren
und gebackenen Kartoffelplätzchen **24,50**

Sylter Pannfisch
saftige Stücke vom Skreifilet (Winterkabeljau)
in pikanter Hülle gebraten, mit körniger Senfsoße,
Gemüserauten und gebackenen Kartoffelecken **25,90**

und der Wein dazu:

2020 Winkeler HASENSPRUNG
Riesling, trocken QbA
VDP Großes Gewächs
Erz.Abft. Weingut Fritz Allendorf, Rheingau ¼ Ltr. € 9,-

2023 Sauvignon blanc
Château Maison Neuve
Mis en Bouteille au Château
S.C.E.A. Château Maison Neuve ¼ Ltr. € 7,80



Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen.

Heißer Bratapfellok

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:

	€
Erdäpfelkas mit Zwiebelspitz	4,80
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

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**

*Weitere Fischgerichte
finden Sie auf unserer Fischkarte !*

Geflügel und Wild:

Mangohühnchen

Maishähnchenbrust vom Grill,
mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße,
Pfannengemüse und Basmatireis **20,50**

Hirschragout

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

Vegetarisch:

Wirsing & Kren

Wirsingfleckerl in Rahm, Brokkoliröschen,
Rote-Betewürferl mit frisch g'schabten Kren
und gebackene Kartoffelplätzchen **15,50**

Frische Broccoliröschen & dreierlei Wurzelrauten

mit knusprigen Kartoffelecken und körniger Senfsoße **16,50**

Pfannengemüse

(engl. Sellerie, Paprika, zweierlei Karotten, Lauch)
mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, Basmatireis **15,90**

Waldschwammerl in Rahm

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

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



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**

Kleine Portion Berner Rösti

*mit gebratenen Schweinemédailles,
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, Duftreis
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing* **27,50**

Lamm am Spieß

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

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

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

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 Kartoffeldressing

22,50

Geröstete Barschwürferl und Champignons

mit verschiedenen Blattsalaten
in Joghurt-Kräuterdressing

19,80

Vitalsalat

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürferl,
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne

17,90

Zu allen Salaten servieren wir

Zwiebelspitz und Erdäpfelkas !

Desserts:

€

Orangensüppchen

Orangenfilets in fruchtiger Soße, espressokrokanteis **6,90**

Keilhofer Omas Grießflammerl mit Weichselsoße **8,80**

Kleines hausgemachtes Käseküchlein

mit Himbeersoße und Schokoladeneis **9,20**

G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm **10,90**

Klein & fein:

Mus von der dunklen Callebaut-Schokolade
mit Orangenfilets im Glas

6,90

Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,
Schokoladencrumble und Vanillerahm

7,20