

zur Waldbahn Hotel & Restaurant



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.Abf. Weingut Fritz Allendorf, Rheingau* **1/4 Ltr. € 9,-**

2023 Sauvignon blanc
*Château Maison Neuve
Mis en Bouteille au Château
S.C.E.A. Château Maison Neuve* **1/4 Ltr. € 7,80**

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen:

Heißer Bratapfelliör

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, herhaft 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:

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

Hirschartout
*gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsoße
mit Böhmischem 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
als kleine Portion* **14,80**
12,20

Gebackenes Schweinsschnitzel

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

Kleine Portion Berner Rösti

*mit gebratenen Schweinemédaillons,
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,
Limonenwürfel und Pfefferrahm, Dufstreis
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing* **27,50**

Lamm am Spieß

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

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

*vom Rost, mit Dijonsenf und Zwiebeln überkrustet,
Rotweinsoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin* **34,50**

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Salate:

€

Beilagen Salat

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

Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel

<i>vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing</i>	<i>oder Italiendressing</i>	10,30
--	-----------------------------	--------------

<i>Verstärkt:</i>	<i>- 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 Pouladenbrust</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-Kräuterdressing</i>	19,80
---------------------------------------	-----------------------------------	--------------

Vitalsalat

<i>verschiedene Blattsalate mit geschnittenen Kürbiswürferl,</i>	<i>Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne</i>	17,90
--	---	--------------

Zu allen Salaten servieren wir

Zwiebelspitz und Erdäpfelkäse !

Desserts:

€

Orangensüppchen

<i>Orangenfilets in fruchtiger Soße, Espressokrokanteis</i>	6,90
<i>Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße</i>	8,80

Kleines hausgemachtes Käseküchlein

<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>	6,90
<i>mit Orangenfilets im Glas</i>	
<i>Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,</i>	
<i>Schokoladencrumble und Vanillerahm</i>	7,20