



Allerlei rund um den Kürbis

Der Wein dazu:

Vito – kräftiger Rotwein aus Apulien

- 100% Primitivo - feste Struktur, intensives Beerenaroma,
im Holzfassgereift

¼ l Krügerl - € 6,80

Kürbis-Tagliatelle

mit gerösteten Kürbiskernen, gegrillten Zucchini
und leichtem Kürbisrahm mit steirischem Kernöl verfeinert **14,90**

mit Süßlippenbarsch vom Grill **21,50**

Herbstlicher Vitalsalat

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürfel,
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne
in Rotweindressing, Zwiebspitz und Kräuterbutter **14,50**

Das Kürbisschnitzel

Kalbsschnitzel gegrillt, mit gerösteten Kürbiskernen,
Zucchini, Kürbis-Tagliatelle und steirischem Kernöl **24,50**

Dessert:

Lauwarmes Kürbis - Karotten Nüchlein

mit Zwetschgenragout und Sauerrahm-Limetteneis **8,20**

Hinterher:

Kleine Landlbirn 2cl € 2,60

Große Landlbirn 4cl € 4,60

Für Schleckermäuler:

Heißer BRATAPFELLIKÖR

mit Zimtrahmhäubchen 4cl € 4,40



Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen:

Heißer Bratapfellokör

mit Zimtrahmhäubchen

4 cl € 4,20

Apéritif:

		€
NOILLY PRAT, trockener französischer Vermouth	5cl	4,40
MARTINI Bianco	5cl	4,40
SHERRY Rubio Fino	5cl	4,20
PERNOD mit Eiswasser	2cl	5,-
CAMPARI Bitter Soda oder Orange	4cl	5,50
PECHER MIGNON		
„Apéritif léger“ aus weißen Pfirsichen	5cl	6,10
PROSECCO Del Veneto, ein Glasl davon	0,1 l	4,40
VENEZIANO Geeister Aperol mit Prosecco		6,90
LILLET WILD BERRY		6,90

Vorspeisen:

	€
Grammelschmalz mit Zwiebelspitz	4,20
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	9,80
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Honig-Dill-Senfsoße, Salatbouquet, Reiberdatschi	13,50
Ziegenkäse mit Rotweinschalotten,	
Knoblauch und Oregano in der Folie gegrillt	11,90
Kleine Portion Waldschwammerl in Rahm	
mit Böhmischem Knödel	10,80

Suppen:

Die heutige Supp´n	4,80
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödel und dunklem Bier verfeinert)	5,20
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,20



Für den kleinen Hunger:

€

Kleine Portion Krustenbraten

(aus der Schweineschulter) mit Knödel

10,60

und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat

12,90

Kleine Portion niederbayrischer Sauerbraten

im Reindl zart geschmort, Blaukraut,

glacierte Apfelspalten und Reiberknödel

17,90

Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédailles,

Schwammerlrahm und kleinem Salat

16,20

Fische:

Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt,

Dampfkartoffeln

15,20

Backfisch

Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken,

mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat

und bunt gemixter Salatschüssel

17,90

Fisch am Spieß

Seeteufel und Riesengarnelenschwänze am Spieß gegrillt,

mit Krebssoße, geschmolzenen Tomaten,

frischen Broccoliröschen und Zucchini-Tagliatelle

23,90

Geflügel und Wild:

Das Zitronenhühnchen

Pouardenbrust natur gebraten, mit Zitronenpfefferrahm,

Gemüserauten, Broccoliröschen, geschmolzenen Tomaten

und Zucchini-Tagliatelle

18,50

Hirschragout

gewürfelte Hirschkeule in dunkler RotweinsöÙe

mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren

18,90

Brust vom Jungen Ganserl (ausgelöst)

frisch aus dem Backrohr, mit Bratapfelspalten,

Blaukraut und Reiberknödel

26,50

Barberie Entenbrust

mit Pfefferkirschen, PortweinsöÙe, Wurzelgemüse,

frischem Broccoli und Kartoffelgratin

28,-

Der Wilderer Spieß

Hirschnüßchen, Entenbrust und Räucherspeck am Spieß gegrillt,

mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle,

verschiedene Blattsalate in Rotweindressing

26,-



Vegetarisch:

<i>Waldschwammerl in Rahm</i> (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel	16,80
<i>Kässpätzle & Broccoli</i> hausgemachte Spätzle, gebräunte Zwiebel und frischer Broccoli mit geraffeltem Bergkäse überbacken	13,90

Regionales & Kurzgebratenes:

<i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel</i> und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat	12,70 15,40
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)</i> mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und buntem Salatteller	13,90 16,50
<i>Pfefferlendchen</i> Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt, mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle, verschiedene Blattsalate mit Wurzelstreifen	19,50
<i>Niederbayrischer Sauerbraten</i> im Reindl zart geschmort, Blaukraut, glacierte Apfelspalten und Reiberknödel	20,90
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,</i> mit Kräuterbutter, pommes frites und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel	28,50
<i>Lamm am Spieß</i> Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten, frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin	28,-
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg</i> vom Rost, mit Dijonsenf und Zwiebel überkrustet, Rotweinsoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin	29,50

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Schwammerl & Co.:

Waldler Schmaus

gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm,
grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel **19,50**

Kalbsschnitzel vom Rost

mit Rahmschwammerl auf hausgemachten Spätzle,
kleiner Blattsalat mit Wurzelstreifen **24,50**

Salate:

Kleiner Blattsalat (ohne Stangerl) **4,20**

Gemischter Salat (ohne Stangerl) **5,90**

Herbstliche Blattsalate

mit Wurzelstreifen und Kartoffeldressing **6,90**

Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel

vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing

oder Italiendressing **9,20**

Verstärkt: - mit gekochtem Ei **9,80**

- Schinken und/oder Käsestreifen **12,50**

- mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringerl **12,80**

Große Salatplatte

mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust
in Zitronenpfeffer **16,50**

Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochs

mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini
und herbstlichen Blattsalaten in Kartoffeldressing **18,90**

Geröstete Barschwürferl und Champignons

mit verschiedenen Blattsalaten
in Joghurt-Kräuterdressing **17,80**

Zu allen Salaten servieren wir

Zwiebelspitz und Kräuterbutter !

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl **13,50**

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Desserts:

	€
Warme Rotweinzwetschgen mit Vanillerahm und Walnußbeis	6,80
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	7,90
Lauwarmes Kürbis-Karotten-Küchlein mit Zwetschgenragout und Sauerrahm-Limetteneis	8,20
G'schubste Zimnudeln mit Powidlschlagrahm	9,20

Klein & fein:

Zitronen-Tiramisu mit Limoncello im Glas	5,50
Kleine Apfeltarte mit Zimtrahmeis	6,90

Café Special

ein wenig Kaffee

verfeinert mit Grand Marnier und Schlagrahm € 4,40

Kleine Kaffeekarte:

Ihr Kaffee wird bei Bestellung frisch gemahlen
und mit unserer italienischen **Astoria** Siebträgermaschine zubereitet.

Wir verwenden **Varesina Kaffee** 100% Arabica.

(ein Gourmetespresso mit ausgeglichenem, zartem Geschmack –
sowie niedrigem Koffein und Fettgehalt)

Espresso	2,40
Espresso macchiato	2,50
Espresso doppio	4,20
Espresso corretto	5,30
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,40
Tasse Kaffee	2,40
Große Tasse Kaffee	4,20
Milchkaffee	3,80
Muntermacher	
Espresso mit Vanilleeis und Schlagrahm	4,40