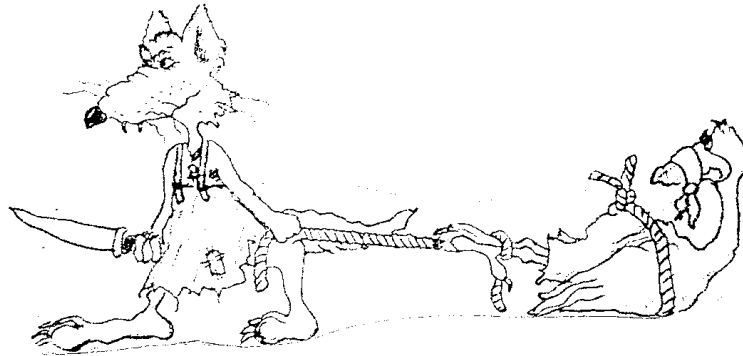




Gans - Parthie



Der Rote dazu:

Vito – kräftiger Rotwein aus Apulien

- 100% Primitivo - feste Struktur, intensives Beerenaroma,
Holzfassgereift ¼ l Krügerl - € 7,20

€

Kürbisrahmsuppe

mit steirischem Kernöl verfeinert

5,60

Hausgemachtes Gänseleber Mousse

mit Portweingelee und geröstetem Nußbrot

12,50

Herbstlicher Vitalsalat

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürfel,
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne
in Rotweindressing, Zwiebelspitz und Erdäpfelkas

17,90

Brust vom Jungen Ganserl (ausgelöst)

frisch aus dem Backrohr, mit Bratapfelspalten,
Blaukraut und Reiberknödel

27,50

Hinterher:

Kleine Landlbirn 2cl € 2,80

Große Landlbirn 4cl € 4,90

Für Schleckermäuler:

Heißer BRATAPFELLIKÖR

mit Zimtrahmhäubchen 4cl € 4,40



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 leger“ aus weißen Pfirsichen	5cl	6,40
PROSECCO Del Veneto, ein Glas 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:

€

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
Süßlippenbarsch vom Grill mit gerösteten Kürbiskernen, gebratenen Zucchini-scheiben, Kürbis-Tagliatelle und steirischem Kernöl	23,-

Geflügel und Wild:

Das Zitronenhähnchen Poulardenbrust natur gebraten, mit Zitronenpfefferrahm, geschmolzenen Tomaten, Gemüserauten und Tagliatelle	19,80
Hirschragout gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce mit Böhmischem Knödeln und Preiselbeeren	23,50

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

Vegetarisch:

Kürbis-Tagliatelle mit gerösteten Kürbiskernen, gegrillten Zucchini und leichtem Kürbisrahm mit steirischem Kernöl verfeinert	15,80
Waldschwammerl in Rahm (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel	18,90
Vitalsalat verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürfel, Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne	17,90



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 Schweinemédallions,</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 Kürbisschnitzel</i> <i>Kalbsschnitzel gegrillt, mit gerösteten Kürbiskernen,</i> <i>Zucchini, Kürbis-Tagliatelle und steirischem Kernöl</i>	25,50
<i>Lamm am Spieß</i> <i>Lammédallions 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



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 Poulardenbrust</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
--------------------------------------	-------------

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

Lauwarmes Törtchen

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

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

Klein & fein:

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

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