



*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 leger“ 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>	<b>17,80</b>
<i>Süßlippenbarsch unter der Kräuterkruste mit gegrillten Artischocken und Zucchini-scheiben, Tomaten-, Gemüsesugo, Rigatoni, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<b>24,-</b>
<i>Backfisch Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Salatschüssel</i>	<b>20,50</b>

### Geflügel und Wild:

<i>Maishähnchenbrust vom Rost mit Tomatensugo, gegrillten Artischocken und Zucchini, Rigatoni, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<b>21,-</b>
<i>Hirschragout gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren</i>	<b>23,50</b>

### Vegetarisch:

<i>Rigatoni (italienische Hartweizennudeln) mit gegrillten Artischocken und Zucchini, Tomaten-, Gemüsesugo, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<b>16,90</b>
<i>Waldschwammerl in Rahm (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	<b>18,90</b>
<i>Vitalsalat verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürfel, Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne, Erdäpfelkass und Zwiebelspitz</i>	<b>17,90</b>

# 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**

#### *Gewürfelter Kalbsschlegel und Schwammerl in Rahm,*

*mit frischen grünen Bohnen, Speckkrusteln  
und gerösteten Brezenknödelscheiben* **22,50**  
*als kleine Portion* **19,50**

#### *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, Rigatoni  
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**

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**

*Zu allen Salaten servieren wir*

*Zwiebelspitz und Erdäpfelkas !*

### Desserts:

€

Warme Rotweinzwetschgen

mit Vanillerahm und Walnußbeis

**7,20**

Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße

**8,80**

Lauwarmes Törtchen

von der dunklen Callebaut Schokolade

mit Zwetschgenragout und Champagnercrèmesorbet

**9,80**

G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm

**10,90**

### Klein & fein:

Zitronen-Tiramisu mit Limoncello im Glas

**5,90**

Kleine Apfeltarte mit Zimtrahmeis

**7,40**