

# 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 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 mit Portweingelee und geröstetem Nußbrot	12,50
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 Kräuterfleischknöderl und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herhaft abgeschmeckt)	5,80

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



### 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 Zucchinischeiben, 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>Hirschartagout gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsoße mit Böhmischem 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 geschnittenen Kürbiswürferl, Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne, Erdäpfelkas 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  
als kleine Portion* **14,80**  
**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  
als kleine Portion* **22,50**  
**19,50**

#### *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, Rigatoni  
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 unter der Kräuterkruste*

*mit Wurzelrouten, frischem Broccoli,  
gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin* **34,50**

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



### Salate:

€

#### **Beilagen Salat**

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

#### **Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel**

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

<i>Verstärkt:</i>	- mit gekochtem Ei	<b>10,90</b>
	- Schinken und/oder Käsestreifen	<b>13,90</b>
	- mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringel	<b>14,30</b>

#### **Große Salatplatte**

<i>mit gerösteten Streifen von der Pouladenbrust in Zitronenpfeffer</i>	<b>18,40</b>
---	--------------

#### **Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen**

<i>mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini und Blattsalaten in Kartoffeldressing</i>	<b>22,50</b>
---	--------------

#### **Geröstete Barschwürferl und Champignons**

<i>mit verschiedenen Blattsalaten in Joghurt-Kräuterdressing</i>	<b>19,80</b>
--	--------------

*Zu allen Salaten servieren wir*

*Zwiebelspitz und Erdäpfelkäse !*

### Desserts:

€

#### *Warme Rotweinzwetschgen*

<i>mit Vanillerahm und Walnußbeis</i>	<b>7,20</b>
---------------------------------------	-------------

#### *Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße*

**8,80**

#### *Lauwarmes Törtchen*

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

#### *G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm*

**10,90**

### Klein & fein:

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

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