

# zur Waldbahn

---

## Hotel & Restaurant



### 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 |
| HOLLERSECCO                                           | 6,90 |
| WALDBAHN-SPRITZ Prosecco, Johannisbeer-Rosmarin-Sirup | 6,90 |

### Vorspeisen:

|                                                 | €     |
|-------------------------------------------------|-------|
| Erdäpfelkas mit Körndlstangerl                  | 4,80  |
| Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar | 11,40 |
| Verschiedene Blattsalate                        |       |
| mit Rucola und Kirschtomaten,                   |       |
| Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto           | 13,50 |
| 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<br>und dunklem Bier verfeinert)                | 5,80 |
| Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika<br>und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt) | 5,80 |

# zur Waldbahn

---

## Hotel & Restaurant



### Fische:

€

Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt,  
Dampfkartoffeln **17,80**

Süßlippenbarsch unter der Kräuterkruste  
mit gegrillten Artischocken und Zucchini-scheiben,  
Tomaten-, Gemüsesugo, Rigatoni,  
Rucola und frisch gehobeltem Parmesan **24,-**

Backfisch  
Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken,  
mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat  
und bunt gemixter Salatschüssel **20,50**

### Geflügel und Wild:

Das Zitronenhühnchen  
Poulardenbrust natur gebraten, mit Zitronenpfefferrahm,  
geschmolzenen Tomaten, Gemüserauten und Rigatoni **19,80**

Hirschragout  
gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce  
mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren **23,50**

### Vegetarisch:

Vitalsalat mit Himbeerdressing  
verschiedene Blattsalate mit Kresse, Radieserl,  
Haferkornspitz und Frühlingsquark **10,80**

Rigatoni (italienische Hartweizennudeln)  
mit gegrillten Artischocken und Zucchini,  
Tomaten-, Gemüsesugo,  
Rucola und frisch gehobeltem Parmesan **16,90**

Waldschwammerl in Rahm  
(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl  
und Rotkappen) mit zweierlei Knödel **18,90**

### 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**



*Waldbahn-Spritz*

Prosecco,  
Johannisbeer-Rosmarin-Sirup,  
Mineralwasser € 6,90

*Regionales & Kurzgebratenes:*

|                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel</i> | <b>14,80</b> |
| <i>als kleine Portion</i>                                        | <b>12,20</b> |
| <i>Gebackenes Schweinsschnitzel</i>                              |              |
| <i>(zwei Stück aus dem Rücken)</i>                               |              |
| <i>mit Remouladensoße und Kartoffelsalat</i>                     | <b>15,90</b> |
| <i>Kleine Portion Berner Rösti</i>                               |              |
| <i>mit gebratenen Schweinemédailles,</i>                         |              |
| <i>Schwammerlrahm und kleinem Salat</i>                          | <b>18,80</b> |
| <i>Pfefferlendchen</i>                                           |              |
| <i>Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt,</i>                   |              |
| <i>mit mildem Pfefferrahm, Spätzle</i>                           |              |
| <i>und verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>                | <b>23,50</b> |
| <i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,</i>                      |              |
| <i>mit Kräuterbutter, pommes frites</i>                          |              |
| <i>und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel</i>                   | <b>33,-</b>  |
| <i>Salimbocca</i>                                                |              |
| <i>Kalbsschnitzel mit Salbei und rohem Schinken gegrillt,</i>    |              |
| <i>Tomatensugo, Artischocken, Zucchini-scheiben,</i>             |              |
| <i>Rigatoni, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>           | <b>27,50</b> |
| <i>Lamm am Spieß</i>                                             |              |
| <i>Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin</i>                      |              |
| <i>und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,</i>                  |              |
| <i>frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>                     | <b>32,90</b> |
| <i>Rumpsteak vom Angus Ochsen unter der Kräuterkruste</i>        |              |
| <i>mit Wurzelrauten, frischem Broccoli,</i>                      |              |
| <i>gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin</i>                   | <b>34,50</b> |

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



### Salate:

€

#### **Beilagen Salat**

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

#### **Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel**

|                                                 |  |              |
|-------------------------------------------------|--|--------------|
| vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing |  |              |
| oder Italiendressing                            |  | <b>10,30</b> |
| Verstärkt: - mit gekochtem Ei                   |  | <b>10,90</b> |
| - Schinken und/oder Käsestreifen                |  | <b>13,90</b> |
| - mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringerl          |  | <b>14,30</b> |

#### **Große Salatplatte**

|                                                                      |  |              |
|----------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust<br>in Zitronenpfeffer |  | <b>18,40</b> |
|----------------------------------------------------------------------|--|--------------|

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

|                                                                                 |  |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini<br>und Blattsalaten in Italiendressing |  | <b>22,50</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|

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

|                                                               |  |              |
|---------------------------------------------------------------|--|--------------|
| mit verschiedenen Blattsalaten<br>in Joghurt-Kräuter dressing |  | <b>19,80</b> |
|---------------------------------------------------------------|--|--------------|

*Zu allen Salaten servieren wir*

*Hasferkornspitz und Kräuterquark !*

### Desserts:

#### **Erdbeersüppchen**

|                                                                           |             |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|
| frische Erdbeeren und Erdbeermus<br>mit Vanilleeis unter der Schokokruste | <b>6,80</b> |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|

#### **Knusperblatt Lasagne**

|                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| mit Mascarponeschaum, marinierten Erdbeeren,<br>Erdbeermark und Erdbeersorbet | <b>9,20</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|

#### **Kokos-Panna Cotta mit Aprikosenragout,**

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Nußcracker und frischer Minze | <b>8,60</b> |
|-------------------------------|-------------|

#### **Keilhofer Omas Grießflammerl mit Weichselsoße**

**8,80**

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

**10,90**

### Klein & fein:

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade<br>mit Sauerkirschen | <b>7,60</b> |
|----------------------------------------------------------------|-------------|

|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| Schokocrumble mit Erdbeersorbet im Glas | <b>6,20</b> |
|-----------------------------------------|-------------|