

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:

	€
Frühlingquark mit frischen Kräutern und Haferkornspitz	4,80
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	11,40
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Dip vom grünen Meerrettich, kleinem Salatbouquet und Reiberdatschi	14,90
Knusprige Streifen vom Zitronen-Backhendl	
mit kleinem Frühlingsalat und Sauce Tartar	12,50
Ziegenkäse mit Rotweinschalotten,	
Knoblauch und Oregano in der Folie gegrillt	13,40
Kleine Portion Waldschwammerl in Rahm	
mit Böhmischem Knödel	12,20

Suppen:

Spargelrahmsuppe mit Kresse und Croûtons	6,50
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödel und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,80

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



<u>Fische:</u>	€
<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt, Dampfkartoffeln</i>	17,80
<i>Süßlippenbarsch unter der Kräuterkruste mit gegrillten Artischocken und Zucchini-scheiben, Tomaten-, Gemüsesugo, Rigatoni, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	24,-
<i>Backfisch Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Salatschüssel</i>	20,50
<u>Geflügel und Wild:</u>	
<i>Das Zitronenhühnchen Pouardenbrust natur gebraten, mit Zitronenpfefferrahm, geschmolzenen Tomaten, Gemüserauten und Rigatoni</i>	19,80
<i>Hirschragout gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren</i>	23,50
<u>Vegetarisch:</u>	
<i>Vitalsalat mit Himbeerdressing verschiedene Blattsalate mit Kresse, Radieserl Haferkornspitz und Frühlingsquark</i>	10,80
<i>Rigatoni (italienische Hartweizennudeln) mit gegrillten Artischocken und Zucchini, Tomaten-, Gemüsesugo, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	16,90
<i>Waldschwammerl in Rahm (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	18,90
<u>Schwammerl & Co.:</u>	
<i>Waldler Schmaus gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm, grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel</i>	23,-
<i>Kalbsschnitzel vom Rost mit Rahmschwammerl auf Spätzle, kleiner Blattsalat mit Radieserl</i>	28,50



Waldbahn-Spritz

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

Regionales & Kurzgebratenes:

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

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



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 Italiendressing € **22,50**

Geröstete Barschwürferl und Champignons

mit verschiedenen Blattsalaten
in Joghurt-Kräuter dressing € **19,80**

Zu allen Salaten servieren wir

Haferkornspitz und Frühlingsquark !

Desserts:

Erdbeersüppchen

frische Erdbeeren und Erdbeermus
mit Vanilleeis unter der Schokokruste € **6,80**

G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm € **10,90**

Knusperblatt Lasagne

mit Mascarponeschaum, marinierten Erdbeeren,
Erdbeermark und Erdbeersorbet € **9,20**

Keilhofer Omas Grießflammerl mit Weichselsoße € **8,80**

Klein & fein:

Erdbeer-Tiramisu im Glas € **6,80**

Rhabarber- Crème brûlée € **7,40**

Schokocrumble mit Erdbeersorbet im Glas € **6,20**