



Fischsuppe & Co

Vorneweg:

Prosecco Del Veneto
ein Glasl
davon - € 4,60
oder:
Pernod mit Eiswasser

Provençalische Fischsuppe	€
(Verschiedene Fische und Meeresfrüchte mit Safran, Knoblauch, Thymian, Fenchel, Wurzelgemüse und Tomaten im eigenen Sud) Baguette, Rouille	24,90
(kleine Portion Fischsuppe - 18,50 €)	
Buntbarschfilet vom Grill	
(festes weißes Fleisch) mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße, Pfannengemüse, frischem Broccoli und Basmatireis	23,-
Zanderfilet auf der Haut gebraten	
mit Balsamicojus, geschmolzenen Tomaten, Gemüserauten und Kartoffelgratin	24,50
Sylter Pannfisch	
saftige Stücke vom Skreifilet (Winterkabeljau) in pikanter Hülle gebraten, mit körniger Senfsoße, Gemüserauten und gebackenen Kartoffelecken	25,90

und der Wein dazu:

2022 Iphöfer JULIUS – ECHTER - BERG	
Riesling, trocken - VDP Erste Lage	
Weingut Wirsching, Erzeugerabfüllung – Iphofen	1/4 Ltr € 8,-
2023 SAUVIGNON BLANC	
Kalk & Kreide	
Qualitätswein, trocken	
Erz.Abf. Tement – Südsteiermark	1/4 Ltr. € 9,-



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	o,1 l	4,60
VENEZIANO Geeister Aperol mit Prosecco		6,90
LILLET WILD BERRY		6,90

Vorspeisen:

	€
Erdäpfelkas mit Zwiebelspitz	4,80
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**

*Weitere Fischgerichte
finden Sie auf unserer Fischkarte !*

Geflügel und Wild:

Maishähnchenbrust natur gebraten
mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße,
Pfannengemüse, gegrillte Zucchini und Basmatireis
20,50

Hirschragout

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

Vegetarisch:

FrISChe Broccoliröschen & dreierlei Wurzelrauten
mit knusprigen Kartoffelecken und körniger Senfsauce **16,50**

Pfannengemüse

(engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Broccoli)
mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße, Basmatireis **15,90**

Vitalsalat

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürfel,
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glazierter Birne **17,50**

Waldschwammerl in Rahm

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



Schwammerl & Pö.:

€

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**

Kleine Portion Berner Rösti

*mit gebratenen Schweinemédailles,
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, Duftreis
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing* **27,50**

Lamm am Spieß

*Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin
und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,
frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin* **32,90**

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

*vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,
Rotweinsoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin* **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

Zwiebelspitz und Erdäpfelkas !

Desserts:

€

Orangensüppchen

Orangenfilets in fruchtiger Soße, espressokrokanteis	6,90
Keilhofer Omas Grießflammerl mit Weichselsoße	8,80
Kleines hausgemachtes Käseküchlein mit Himbeersoße und Schokoladeneis	9,20
G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm	10,90

Klein & fein:

Mus von der dunklen Callebaut-Schokolade mit Orangenfilets im Glas	6,90
Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée, Schokoladencrumble und Vanillerahm	7,20