

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Frischer Stangenspargel

(*Bayerischer aus Niedermotzing*)

ein halbes Pfund frisch gekocht,
mit neuen Kartoffeln und Ihrer **Lieblingssoße zur Wahl**

- zerlassene Butter,
- frische Joghurt-, Kräutersoße
- braune Bröselbutter (Polonaise) € **18,90**

Spargel zum Löffeln:

Spargelrahmsuppe mit Kresse und Croûtons 6,50

Spargel & Salat:

Vitalsalat mit Himbeerdressing

(großer Blattsalat, Sprossen, Kresse, Radieserl, Spargel) **17,50**

als kleine Portion **11,90**

Spargelsalat mit Süßlippenbarsch in Kräuterrahmdressing

(gebratene Barschwürferl in Zitronenpfeffer,
frischer Spargel, Frühlingssalate) **25,50**

zu allen Salaten servieren wir **Frühlingsquark und Haferkornspitz**

Unsere besonderen Gerichte:

Portion vom Niedermotzinger Stangenspargel

Joghurt-Kräutersoße, Wurzelrauten, Broccoliröschen
und neue Kartoffelr

dazu:

Spinatpalatschinken 19,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten 28,90

Kalbsschnitzel vom Grill 29,50

Niedermotzinger Spargelschmaus

Maispouardenbrust in Butter gebraten,
mit Stangenspargel, Rahmspinat,
neuen Kartoffelr und rohem Schinken **26,90**

Unsere Spargelweine:

2024 **Pinot Grigio**

IGT Terre Siciliane
Mondo del Vino SPA Priocca
¼ l - € **6,90**

2023 **Rheingau Rotling**

halbtrocken, Q. b. A.
Erz.Abf. Fritz Allendorf
¼ l - € **7,30**

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 léger“ 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	

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 Frühlingssalat 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:

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>Backfisch Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Salatschüssel</i>	20,50
<i>Buntbarschfilet vom Grill mit Ingwer-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini, Pfannengemüse und Basmatireis</i>	23,-
<u>Geflügel und Wild:</u>	
<i>Hühnchencurry Maishähnchenbrust vom Grill, mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Pfannengemüse und Basmatireis</i>	19,80
<i>Hirschragout gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren</i>	23,50
<u>Vegetarisch:</u>	
<i>Pfannengemüse (engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Bambussprossenstreifen) mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Basmatireis</i>	15,80
<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>Das Limonenschnitzel Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren, Limonenwürferl und Pfefferrahm, Basmatireis, bunt gemixte frische Salate in Italiendressing</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 nach Strindberg vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet, RotweinsöÙe, Wurzelrauten 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