

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

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**

Buntbarschfilet vom Grill

mit Ingwer-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini,
Pfannengemüse und Basmatireis **23,-**

Geflügel und Wild:

Hähnchencurry

Maishähnchenbrust vom Grill, mit Ingwer-Kokos-Currysoße,
Pfannengemüse und Basmatireis **19,80**

Hirschragout

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

Vegetarisch:

Pfannengemüse

(engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Bambussprossenstreifen)
mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Basmatireis **15,80**

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>	14,80
<i>als kleine Portion</i>	12,20
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel</i>	
<i>(zwei Stück aus dem Rücken)</i>	
<i>mit Remouladensoße und Kartoffelsalat</i>	15,90
<i>Kleine Portion Berner Rösti</i>	
<i>mit gebratenen Schweinemédailles,</i>	
<i>Schwammerlrahm und kleinem Salat</i>	18,80
<i>Pfefferlendchen</i>	
<i>Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt,</i>	
<i>mit mildem Pfefferrahm, Spätzle</i>	
<i>und verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>	23,50
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,</i>	
<i>mit Kräuterbutter, pommes frites</i>	
<i>und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel</i>	33,-
<i>Das Limonenschnitzel</i>	
<i>Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren,</i>	
<i>Limonenwürferl und Pfefferrahm, Basmatireis,</i>	
<i>bunt gemixte frische Salate in Italiendressing</i>	27,50
<i>Lamm am Spieß</i>	
<i>Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin</i>	
<i>und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,</i>	
<i>frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>	32,90
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg</i>	
<i>vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,</i>	
<i>RotweinsöÙe, Wurzelrauten und Kartoffelgratin</i>	34,50

<u>Salate:</u>		€
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
<i>Zu allen Salaten servieren wir</i>		
<i>Haferkornspitz und Frühlingsquark !</i>		
<u>Desserts:</u>		
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 Grießflammeri mit Weichselsoße		8,80
<u>Klein & fein:</u>		
Erdbeer-Tiramisu im Glas		6,80
Rhabarber- Crème brûlée		7,40
Schokocrumble mit Erdbeersorbet im Glas		6,20