



## **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 Kartoffel

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 Kartoffel 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 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		

### 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



### Fische:

	€
<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt, Dampfkartoffeln</i>	<b>17,80</b>
<i>Backfisch</i>	
<i>Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Salatschüssel</i>	<b>20,50</b>
<i>Barschfilet mit Frühlingskräutern überkrustet, mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika- Auberginengemüse, Rouille, Basmatireis</i>	<b>23,-</b>

### Geflügel und Wild:

<i>Maishähnchenbrust vom Grill</i>	
<i>mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika- Auberginengemüse, Rouille, Rucola Basmatireis</i>	<b>20,50</b>
<i>Hirschragout</i>	
<i>gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren</i>	<b>23,50</b>

### Vegetarisch:

<i>Ratatouille</i>	
<i>südfranzösisches Gemüseragout aus Zucchini, Tomaten, Paprika und Auberginen mit Rouille, Rucola und Duftreis</i>	<b>16,50</b>
<i>Waldschwammerl in Rahm</i>	
<i>(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	<b>18,90</b>

### Schwammerl & Co.:

<i>Waldler Schmaus</i>	
<i>gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm, grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel</i>	<b>23,-</b>
<i>Kalbsschnitzel vom Rost</i>	
<i>mit Rahmschwammerl auf Spätzle, kleiner Blattsalat mit Radieserl</i>	<b>28,50</b>



Regionales & Kurzgebratenes:

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

# 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 Ochs**

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