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	*o,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:

	€
Erdäpfelkas mit Körndlstangerl	***4,80***
Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar	***11,40***
Hausgemachtes Gänseleber Mousse mit Portweingelee und geröstetem Nußbrot	***12,50***
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 Kräuterfleischknöderl und dunklem Bier verfeinert)	***5,80***
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	***5,80***

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant

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 gerösteten Kürbiskernen, gebratenen Zucchinischeiben,
Kürbis-Tagliatelle und steirischem Kernöl **23,-**

Geflügel und Wild:

Das Zitronenhühnchen
Poulardenbrust natur gebraten, mit Zitronenpfefferrahm,
geschmolzenen Tomaten, Gemüserauten und Rigatoni **20,50**

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

Vegetarisch:

Kürbis-Rigatoni
mit gerösteten Kürbiskernen, gegrillten Zucchini
und leichtem Kürbisrahm mit steirischem Kernöl verfeinert **15,90**

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

Vitalsalat
verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürferl,
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glacierter Birne
in Rotweindressing, Körndlstangerl und Erdäpfelkas **18,50**

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant

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***

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 Schweinemédaillons, 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 Kürbisschnitzel
Kalbsschnitzel gegrillt, mit gerösteten Kürbiskernen, Zucchini, Kürbis-Tagliatelle und steirischem Kernöl ***25,90***

Lamm am Spieß
Lammmédaillons 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-Kräuterdressing		***19,80***

Zu allen Salaten servieren wir

Körndlstangerl und Erdäpfelkas

Desserts:

Warme Rotweinzwetschgen mit Vanillerahm und Walnußeis	***7,20***
Lauwarmes Törtchen von der dunklen Callebaut Schokolade mit Zwetschgenragout und Champagnercrèmesorbet	***9,80***
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	***8,80***
G´schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm	***10,90***

Klein & fein:

Zitronen-Tiramisu mit Limoncello im Glas	***5,90***
Kleine Apfeltarte mit Zimtrahmeis	***7,40***