



Unser Sommerwein:

2023 Rheingau **Rotling**
halbtrocken, Qualitätswein b.A.
Erz.Abf. Winzer Fritz Allendorf
€ 7,30

Leicht & Sommerlich:

Verschiedene <i>Blattsalate</i>	€
mit Rucola und Kirschtomaten, Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto	13,50
<i>Große Sommersalatplatte</i>	
mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust in Zitronenpfeffer	18,40
<i>Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen</i>	
mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini und Blattsalaten in Italiendressing	23,-
<i>Vitalsalat</i>	
frische Früchte, Sonnenblumenkerne, knackige Salate und Sesam-Hähnchenstreifen mit Curryrahmdressing	22,50
<i>Geröstete Barschwürferl und Champignons</i>	
mit verschiedenen Blattsalaten in Joghurt-Kräuter dressing	19,80

*Zu allen Salaten servieren wir
Körndlstangerl und Erdäpfelkas*

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
ENEZIANO 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
Verschiedene Blattsalate	
mit Rucola und Kirschtomaten,	
Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto	13,50
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 Kräuterfleischknödel und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhafte 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**

Hausgebeizter Orangen-Koriander Lachs

mit Folienkartoffel aus 'm Backrohr,
Schnittlauschmand und knackigen Blattsalaten **23,-**

Fisch am Spieß

Seeteufel, Barschfilet und Riesengarnelenschwänze
am Spieß gegrillt, mit Hummersoße,
geschmolzenen Tomaten, gegrillten Zucchini und Duftreis **25,90**

Geflügel und Wild:

Das Zitronenhühnchen

Poulardenbrust natur gebraten, mit Zitronenpfefferrahm,
geschmolzenen Tomaten, Gemüserauten und Basmatireis **19,80**

Hirschragout

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

Vegetarisch:

Kässpätzle & Broccoli

hausgemachte Spätzle, gebräunte Zwiebeln und frischer Broccoli
mit geraffeltem Bergkäse überbacken **16,50**

Waldschwammerl in Rahm

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

Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt,

Ziegenkäse vom Grill, mit frischem Rosmarin und Knoblauch,
Pfefferkirschen, knackige Salate **21,50**



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 Schweinemédallions,
Schwammerlrahm und kleinem Salat **18,80**

Gewürfelter Kalbsschlegel und Schwammerl in Rahm,

mit frischen grünen Bohnen, Speckkrusteln
und gerösteten Brezenknödelscheiben **23,90**
als kleine Portion **20,50**

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,-**

Allgäuer Kasschnitzel

Kalbsschnitzel vom Rost, mit Schwammerlrahm, Tomaten
und Bergkäse überbacken, hausgemachte Spätzle,
verschiedene Blattsalate mit Radieserl **27,50**

Lamm am Spieß

Lammédallions 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

Zu allen Salaten servieren wir

Körndlstangerl und Erdäpfelkas

*Weitere Salate finden Sie
auf unserer Sommerkarte !*

Desserts:

Hausgemachte Rote Grütze

mit aufgemixter Vanillesoße und Vanilleeis	7,20
--	-------------

Kokos-Panna Cotta mit Aprikosenragout,

Nußcracker und frischer Minze	8,60
-------------------------------	-------------

Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße

8,80

G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm

10,90

Klein & fein:

Sommerlicher Himbeer-Frischkäsecake im Glas	6,80
---	-------------

Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade

mit Sauerkirschen	7,60
-------------------	-------------

Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,

Schokoladencrumble und Vanillerahm	7,20
------------------------------------	-------------