

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, 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**

Süßlippenbarsch vom Rost

(aus der Familie der Grunzerfische)
mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini,
Pfannengemüse und Basmatireis **23,-**

Saftige Kabeljaufiletstücke in pikanter Hülle gebraten,
mit knackigen Blattsalaten
und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt **21,90**

Geflügel und Wild:

Mangohähnchen

Maishähnchenbrust vom Grill,
mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße,
Pfannengemüse und Basmatireis **20,50**

Hirschragout

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

Vegetarisch:

Pfannengemüse

(engl. Sellerie, Paprika, zweierlei Karotten, Lauch)
mit fruchtiger Mango-Kokos-Currysoße, Basmatireis **15,90**

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**

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Schwammerl & Co.:

Waldler Schmaus

<i>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

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>Kalbsschnitzel & Ofenkartoffel Kalbsschnitzel vom Rost mit gegrillten Zucchini, verschiedenen Blattsalaten, zweierlei Pesto und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt</i>	25,90
<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, Rotweinsoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin</i>	34,50

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Salate:

€

Beilagen Salat

<i>Blattsalat oder gemischter Salat (ohne Stangerl)</i>	klein	4,70
	groß	6,80

Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel

<i>vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing</i>		
<i>oder Italiendressing</i>		10,30
<i>Verstärkt: - mit gekochtem Ei</i>		10,90
<i>- Schinken und/oder Käsestreifen</i>		13,90
<i>- mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringerl</i>		14,30

Große Salatplatte

<i>mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust</i>		
<i>in Zitronenpfeffer</i>		18,40

Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen

<i>mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini</i>		
<i>und Blattsalaten in Italiendressing</i>		22,50

Geröstete Barschwürferl und Champignons

<i>mit verschiedenen Blattsalaten</i>		
<i>in Joghurt-Kräuter dressing</i>		19,80

Vitalsalat

<i>frische Früchte, Sonnenblumenkerne,</i>		
<i>knackige Salate und Sesam-Hähnchenstreifen</i>		
<i>mit Curryrahmdressing</i>		22,50

Zu allen Salaten servieren wir

Körnallstangerl und Erdäpfelkas

Desserts:

Hausgemachte Rote Grütze

<i>mit aufgemixter Vanillesoße und Vanilleeis</i>	7,20
---	-------------

Kokos-Panna Cotta mit Aprikosenragout,

<i>Nußcräcker und frischer Minze</i>	8,60
--------------------------------------	-------------

Keilhofer Omas Grießflammerl mit Weichselsoße

8,80

G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm

10,90

Klein & fein:

<i>Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade</i>	
<i>mit Sauerkirschen</i>	7,60

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



*Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,
Schokoladencrumble und Vanillerahm*

7,20