



Frischer Stangenspargel

(*Sayerischer aus Niedermotzing*)

ein halbes Pfund frisch gekocht,

mit neuen Kartoffeln und Ihrer **Lieblingssoße zur Wahl**

- zerlassene Butter,
- frische Joghurt-, Kräutersoße
- braune Bröselbutter (Polonaise)

€ 19,80

Wir empfehlen dazu:

	€
- gekochter Hinterschinken	6,90
- Schwarzwälder Knochenschinken	8,80
- Schweinelendchen gebacken 'Wiener Art'	10,40
- Kalbsschnitzel in Butter 'natur' gebraten	15,50
- gegrillte Lendenschnitte vom Angus	22,90
- Rührei mit frischen Frühlingskräutern	6,20
- Rahmspinat	3,90

Spargel zum Löffeln:

Klare Spargelsuppe mit Spinatmaultascherl und Bärlauch 6,80

Spargel & Salat:

Vitalsalat mit Himbeerdressing

(großer Blattsalat, Sprossen, Kresse, Radieserl, Spargel) 18,90

als kleine Portion 13,20

Spargelsalat mit Süßlippenbarsch in Kräuterrahmdressing

(gebratene Barschwürferl in Zitronenpfeffer,
frischer Spargel, Frühlingssalate) 26,50

zu allen Salaten servieren wir Frühlingsquark und Haferkornspitz

Das besondere Gericht:

Niedermotzinger Spargelschmaus

*Maispoulardenbrust in Butter gebraten,
mit Stangenspargel, Rahmspinat,
neuen Kartoffel und rohem Schinken*

28,-

Unsere Spargelweine:

2022 Rheingau Riesling

- trockener Riesling –

Erz.Abft. Winzer F.Allendorf

1/4l - € 7,30

2022 UBY blanc V.d.P.

frischer, fruchtiger Weißwein

Cuvée aus Colombard und Ugni

1/4l - € 7,30



Unser Frühjahrsapéritif:

Prosecco

mit hausgemachtem Erdbeersorbet

0,1 l - € 6,20

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

Vorspeisen:

	€
Frühlingsquark mit frischen Kräutern und Haferkornspitz	4,70
Gebackene, frische Champignons mit Bärlauch Dip	11,40
Hausgebeizter Lachs (Graved)	
mit Dip vom grünen Meerrettich, Salatbouquet, Reiberdatschi	14,90
Knusprige Streifen vom Zitronen-Backhendl	
mit kleinem Frühlingsalat 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:

Die heutige Supp´n	5,20
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödel und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,80



Für den kleinen Hunger:

€

<i>Kleine Portion Krustenbraten</i>	
<i>(aus der Schweineschulter) mit Knödel</i>	11,80
<i>und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat</i>	14,40
<i>Kleine Portion gewürfelter Kalbsschlegel und Schwammerl in Rahm,</i>	
<i>mit frischen grünen Bohnen, Speckkrusteln</i>	
<i>und gerösteten Brezenknödelscheiben</i>	18,90
<i>Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédailles,</i>	
<i>Schwammerlrahm und kleinem Salat</i>	18,20

Fische:

<i>Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt,</i>	
<i>Dampfkartoffeln</i>	17,20
<i>Backfisch</i>	
<i>Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken,</i>	
<i>mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat</i>	
<i>und bunt gemixter Frühlingssalatschüssel</i>	19,80
<i>Buntbarschfilet unter der Kräuterkruste</i>	
<i>mit gegrillten Artischocken und Zucchinischeiben,</i>	
<i>Tomaten-, Gemüsesugo, Rigatoni,</i>	
<i>Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	23,50
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten</i>	
<i>mit Spinatpalatschinken, Stangenspargel, Joghurt-Kräutersoße</i>	
<i>und neue Kartoffel mit brauner Bröselbutter</i>	29,50

Geflügel und Wild:

<i>Maishähnchenbrust vom Rost</i>	
<i>mit Tomatensugo, gegrillten Artischocken und Zucchini,</i>	
<i>Rigatoni, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	19,50
<i>Hirschragout</i>	
<i>gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce</i>	
<i>mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren</i>	21,90
<i>Barberie Entenbrust</i>	
<i>mit Pfefferkirschen, Portweinsauce, Wurzelgemüse,</i>	
<i>frischem Broccoli und Kartoffelgratin</i>	32,50
<i>Der Wilderer Spieß</i>	
<i>Hirschnüßchen, Entenbrust und Räucherspeck am Spieß gegrillt,</i>	
<i>mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle,</i>	
<i>verschiedene Blattsalate in Rotweindressing</i>	29,50



Vegetarisch:

<i>Rigatoni (italienische Hartweizennudeln) mit gegrillten Artischocken und Zucchini, Tomaten-, Gemüsesugo, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	16,50
<i>Waldschwammerl in Rahm (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	18,60
<i>Spinatpalatschinken und frischer Stangenspargel, Joghurt-Kräutersoße, neue Kartoffel mit brauner Bröselbutter</i>	22,-

Regionales & Kurzgebratenes:

<i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat</i>	14,30 17,20
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken) mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und buntem Salatteller</i>	15,50 18,40
<i>Pfefferlendchen Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt, mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle, verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>	22,50
<i>Gewürfelter Kalbsschlegel und Schwammerl in Rahm, mit frischen grünen Bohnen, Speckkrusteln und gerösteten Brezenknödelscheiben</i>	22,-
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt, mit Kräuterbutter, pommes frites und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel</i>	32,-
<i>Lamm am Spieß Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten, frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>	31,50
<i>Kalb & Spargel frischer Stangenspargel mit gegrilltem Kalbsschnitzel, Joghurt-Kräutersoße, rohem Schinken und neuen Kartoffel</i>	31,-
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen unter der Kräuterkruste Rotweinssoße, Gemüserauten, frischer Broccoli, gegrillte Zucchini und Kartoffelgratin</i>	33,-



Schwammerl & Co.:

Waldler Schmaus

gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm,
grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, Erdäpfel 22,-

Kalbsschnitzel vom Rost

mit Rahmschwammerl auf hausgemachten Spätzle,
kleiner Blattsalat mit Radieserl 27,90

Salate:

Kleiner Blattsalat (ohne Stangerl) 4,70

Gemischter Salat (ohne Stangerl) 6,60

Verschiedene Blattsalate

mit Radieserl und Italiendressing 7,70

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 verschiedenen Blattsalaten in Rotweindressing 21,50

Geröstete Barschwürferl und Champignons

mit verschiedenen Blattsalaten
in Joghurt-Kräuter dressing 19,80

Zu allen Salaten servieren wir

Haferkornspitz und Kräuterquark!

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl 14,80



<u>Desserts:</u>	€
<i>Erdbeersüppchen</i>	
<i>frische Erdbeeren und Erdbeermus</i>	
<i>mit Vanilleeis unter der Schokokruste</i>	6,80
<i>G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm</i>	10,40
<i>Knusperblatt Lasagne</i>	
<i>mit Mascarponeschaum, marinierten Erdbeeren,</i>	
<i>Erdbeermark und Erdbeersorbet</i>	9,20
<i>Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße</i>	8,80

Klein & fein:

<i>Erdbeer-Tiramisu im Glas</i>	6,80
<i>Rhabarber- Crème brûlée</i>	7,40
<i>Schokocrumble mit Erdbeersorbet im Glas</i>	6,20

Café Special

ein wenig Kaffee

verfeinert mit Grand Marnier und Schlagrahm € **4,60**

Kleine Kaffeekarte:

Ihr Kaffee wird bei Bestellung frisch gemahlen
*und mit unserer italienischen **Astoria** Siebträgermaschine zubereitet.*

*Wir verwenden **Varesina Kaffee** 100% Arabica.*

*(ein Gourmetespresso mit ausgeglichenem, zartem Geschmack –
sowie niedrigem Koffein und Fettgehalt)*

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso macchiato</i>	2,70
<i>Espresso doppio</i>	4,40
<i>Espresso corretto</i>	5,60
<i>Cappuccino</i>	3,-
<i>Latte Macchiato</i>	3,50
<i>Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Große Tasse Kaffee</i>	4,40
<i>Milchkaffee</i>	4,-
<i>Muntermacher</i>	
<i>Espresso mit Vanilleeis und Schlagrahm</i>	4,50