

Ostern 2024

Unser Frühjahrsapéritif:

Hollerblütensecco

hausgemachtem Hollersorbet

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 léger“ 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	4,50
Frühlingssalate mit Radieserl und frischem Spargel in Himbeerdressing	12,80
Knusprige Streifen vom Zitronen-Backhendl mit kleinem Frühlingssalat und Sauce Tartar	11,90
Kleine Portion Waldschwammerl in Rahm mit Böhmischem Knödel	11,60
Hausgebeizter Lachs (Graved) mit Dip vom grünen Meerrettich, Salatbouquet, Reiberdatschi	14,50

Suppen:

Frischer Spargel zum Löffeln (Spargelrahmsuppe mit Croûtons)	7,20
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknöderl und dunklem Bier verfeinert)	5,50
Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt)	5,50

Für den kleinen Hunger:

€

<i>Kleine Portion Spanferkel knusprig gebraten mit Bayrischkraut und Reiberknödel</i>	18,90
<i>Kleine Portion geschmorter Hirschkalbsschlegel mit Wildrahmsoße, Pfefferkirschen, Speckkrusteln und Böhmischen Knödeln</i>	19,80

Fische:

<i>Zander in der Weißbrotkrume gebacken, mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat und bunt gemixter Frühlingsсалатсhüssel</i>	24,-
<i>Fisch am Spieß Seeteufel, Kaiserbrasse und Riesengarnelenschwänze gegrillt, mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika-, Auberginengemüse, Rouille, Basmatireis</i>	27,50
<i>Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Stangenspargel, Gemüserauten und neuen Kartoffel mit ZitronenschaumsöÙe</i>	32,-

Geflügel und Wild:

<i>Gebratene Maishähnchenbrust mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise, Tomatenwürferl und neuen Kartoffel</i>	28,-
<i>Geschmorter Hirschkalbsschlegel mit WildrahmsoÙe, Pfefferkirschen, Speckkrusteln und Böhmischen Knödeln</i>	22,90
<i>Der Wilderer Spieß HirschnüÙchen, Entenbrust und Räucherspeck am Spieß gegrillt, mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle, verschiedene Blattsalate in Rotweindressing</i>	28,50

Vegetarisch:

€

Ratatouille

*südfranzösisches Gemüseragout aus Zucchini, Tomaten,
Paprika und Auberginen mit Rouille und Basmatireis*

15,80

Spargelgratin

*frischer Stangenspargel, Gemüserauten
und neue Kartoffel mit Sauce Hollandaise überbacken*

27,50

Waldschwammerl in Rahm

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

17,90

Regionales & Kurzgebratenes:

Spanferkel knusprig gebraten,

mit Bayrischkraut und Reiberknödel

22,-

Pfefferlendchen

*Schweinemédailles am Spieß gegrillt,
mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle,
verschiedene Blattsalate mit Italiendressing*

22,50

Lammnüsschen vom Rost,

*mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegrillt,
Rotweinschalotten, frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin*

29,80

Waldler Schmaus

*gebratene Schweinsfiletstücke mit Waldschwammerl in Rahm,
grüne Bohnen im gerösteten Speckmantel, neue Kartoffel*

22,-

Unser Osterlamm

*frisches Lammrückenstück unter der Kräuterkruste
mit Ratatouille und Bärlauch-Kartoffeltörtchen*

33,50

Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,

*mit Kräuterbutter, pommes frites
und bunt gemixter Frühlingsсалатsschüssel*

30,50

Der Spargelschmaus

*Kalbsschnitzel vom Rost und frischer Spargel
mit Sauce Mousseline, Wurzelgemüse und neuen Kartoffeln*

33,-

<u>Salate:</u>	€
<i>Kleiner Blattsalat (ohne Stangerl)</i>	4,50
<i>Gemischter Salat (ohne Stangerl)</i>	6,30
<i>Verschiedene Blattsalate mit Italiendressing</i>	7,40
<i>Bunt gemixte Waldbahnsalatschüssel vielerlei frische Salate in Kräuterrahmdressing oder Italiendressing</i>	9,80
<i>Verstärkt: - mit gekochtem Ei</i>	10,40
<i>- Schinken und/oder Käsestreifen</i>	13,30
<i>- mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringerl</i>	13,60
<i>Große Salatplatte mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust in Zitronenpfeffer</i>	17,50

*Zu allen Salaten servieren wir
Haferkornspitz und Kräuterquark!*

<u>Desserts:</u>	
<i>Advokat eine große Kugel Walnußeis mit Bananenstücken, ein wenig Eierlikör und Schlagrahm</i>	5,-
<i>Café-au-lait eine große Kugel Vanilleeis mit Schlagrahm, Moccalikör und hauchdünnen Schokotäfelchen</i>	5,-
<i>Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße</i>	8,40
<i>Erdbeersüppchen frische Erdbeeren und Erdbeermus mit Vanilleeis unter der Schokokruste und Haselnußcräcker</i>	6,50

<u>Klein & fein:</u>	
<i>Schokocrumble mit Erdbeersorbet im Glas</i>	6,20
<i>Mus von der dunklen Callebaut-Schokolade mit Orangenfilets im Glas</i>	5,90