

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Wir empfehlen:

Provençalische Fischsuppe

*(Verschiedene Fische und Meeresfrüchte
mit Safran, Knoblauch, Thymian, Fenchel,
Wurzelgemüse und Tomaten im eigenen Sud)
Baguette, Rouille*

22,- €

kleine Portion Fischsuppe - 15,50 €

~~~~~

und der Wein dazu:

2023 Rheingau Riesling  
trocken, QbA

Erz.Abf. Winzer Allendorf/Winkel

¼ Ltr. - 7,30 €

2022 Uby blanc V.d.P.

frischer, fruchtiger Weißwein  
aus der Gascogne

Cuvée aus Colombard und Ugni Blanc

¼ Ltr. - 7,30 €



Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen.

## Heißer Bratapfellokör

mit Zimtrahmhäubchen

4 cl € 4,40

### 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:

|                                                         | €     |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Grammelschmalz mit Zwiebelspitz                         | 4,70  |
| Hausgemachtes Gänseleber Mousse                         | 10,90 |
| mit Portweingelee und geröstetem Nußbrot                |       |
| Gebackene, frische Champignons mit Sauce Tartar         | 11,40 |
| Hausgebeizter Lachs (Graved)                            |       |
| mit Honig-Dill-Senfsoße, 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:

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Die heitige Supp´n                                                                                     | 5,20 |
| Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknödelr<br>und dunklem Bier verfeinert)               | 5,80 |
| Pfeffersüppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika<br>und grüner Pfeffer, herzhaft abgeschmeckt) | 5,80 |



Für den kleinen Hunger:

€

*Kleine Portion Krustenbraten*

*(aus der Schweineschulter) mit Knödel*

**11,80**

**und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat**

**14,40**

*Kleine Portion geschmortes Ochsenhüftsteak nach Esterhazy*

*mit Wurzelstreifen in sämiger Rahmsoße,*

*serviert mit Böhmischen Knödeln*

**21,-**

*Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédaillons,*

*Schwammerlrahm und kleinem Salat*

**18,20**

Fische:

*Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkerl in Sauerrahm eingelegt,*

*Dampfkartoffeln*

**17,20**

*Backfisch*

*Zander-, Barsch- und Schollenfilet in der Weißbrotkrume gebacken,*

*mit Sauce Tartar, Kartoffelsalat*

*und bunt gemixter Salatschüssel*

**19,80**

*Buntbarschfilet vom Grill*

*mit gerösteten Kürbiskernen, gebratenen Zucchinischeiben,*

*Kürbis-Tagliatelle und steirischem Kernöl*

**23,-**

*Fisch am Spieß*

*Seeteufel und Riesengarnelenschwänze am Spieß gegrillt,*

*mit Krebssoße, geschmolzenen Tomaten,*

*frischen Broccoliröschen und Basmatireis*

**25,50**

Geflügel und Wild:

*Das Zitronenhähnchen*

*Poulardenbrust natur gebraten, mit Zitronenpfefferrahm,*

*Gemüserauten, Broccoliröschen, geschmolzenen Tomaten*

*und Basmatireis*

**19,80**

*Hirschragout*

*gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsoße*

*mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren*

**21,90**

*Barberie Entenbrust*

*mit Pfefferkirschen, Portweinsoße, Wurzelgemüse,*

*frischem Broccoli und Kartoffelgratin*

**32,50**

*Der Wilderer Spieß*

*Hirschnüßchen, Entenbrust und Räucherspeck am Spieß gegrillt,*

*mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle,*

*verschiedene Blattsalate in Rotweindressing*

**29,50**



Vegetarisch:

|                                                                                                                                                         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Kürbis-Tagliatelle</i>                                                                                                                               |              |
| <i>mit gerösteten Kürbiskernen, gegrillten Zucchini<br/>und leichtem Kürbisrahm mit steirischem Kernöl verfeinert</i>                                   | <b>15,80</b> |
| <i>Waldschwammerl in Rahm</i>                                                                                                                           |              |
| <i>(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl<br/>und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>                                                             | <b>18,60</b> |
| <i>Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt,<br/>Ziegenkäse vom Grill, mit frischem Rosmarin und Knoblauch,<br/>Pfefferkirschen, knackige Salate</i> | <b>20,50</b> |

Regionales & Kurzgebratenes:

|                                                                                                                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel</i>                                                                                            | <b>14,30</b> |
| <i>und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat</i>                                                                                                        | <b>17,20</b> |
| <i>Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)</i>                                                                                             |              |
| <i>mit Remouladensoße, Kartoffelsalat</i>                                                                                                                   | <b>15,50</b> |
| <i>und buntem Salatteller</i>                                                                                                                               | <b>18,40</b> |
| <i>Pfefferlendchen</i>                                                                                                                                      |              |
| <i>Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt,<br/>mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle,<br/>verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>             | <b>22,50</b> |
| <i>Geschmortes Ochsenhüftsteak nach Esterhazy</i>                                                                                                           |              |
| <i>mit Wurzelstreifen in sämiger Rahmsoße,<br/>serviert mit Böhmisches Knödeln</i>                                                                          | <b>23,90</b> |
| <i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,<br/>mit Kräuterbutter, pommes frites<br/>und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel</i>                                | <b>32,-</b>  |
| <i>Lamm am Spieß</i>                                                                                                                                        |              |
| <i>Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin<br/>und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,<br/>frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>                          | <b>31,50</b> |
| <i>Kalbsschnitzel &amp; Ofenkartoffel</i>                                                                                                                   |              |
| <i>Kalbsschnitzel vom Rost mit gegrillten Zucchini,<br/>verschiedenen Blattsalaten, zweierlei Pesto<br/>und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt</i> | <b>24,90</b> |
| <i>Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg</i>                                                                                                           |              |
| <i>vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,<br/>Rotweinssoße, Wurzelrauten und Kartoffelgratin</i>                                                 | <b>33,-</b>  |

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



### 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 Kartoffeldressing 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

#### **Vitalsalat**

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürferl,  
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glasierter Birne 16,50

#### **Große Salatplatte**

mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust  
in Zitronenpfeffer 18,40

#### **Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochs**

mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini  
und herbstlichen Blattsalaten in Kartoffeldressing 22,50

#### **Geröstete Barschwürferl und Champignons**

mit verschiedenen Blattsalaten  
in Joghurt-Kräuter dressing 19,80

*Zu allen Salaten servieren wir*

*Zwiebelspitz und Kräuterbutter !*

### Käse als Nachtisch:

#### **Kleine Käseauswahl**

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl 14,80

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



| <u>Desserts:</u>                                     | €     |
|------------------------------------------------------|-------|
| Orangensüppchen                                      |       |
| Orangenfilets in fruchtiger Soße, Espressokrokanteis | 6,50  |
| Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße        | 8,80  |
| Kleines hausgemachtes Käseküchlein                   |       |
| mit Himbeersoße und Schokoladeneis                   | 9,20  |
| G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm           | 10,40 |

### Klein & fein:

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mus von der dunklen Callebaut-Schokolade<br>mit Orangenfilets im Glas        | 6,20 |
| Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée,<br>Schokoladencrumble und Vanillerahm | 6,90 |

### **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)

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