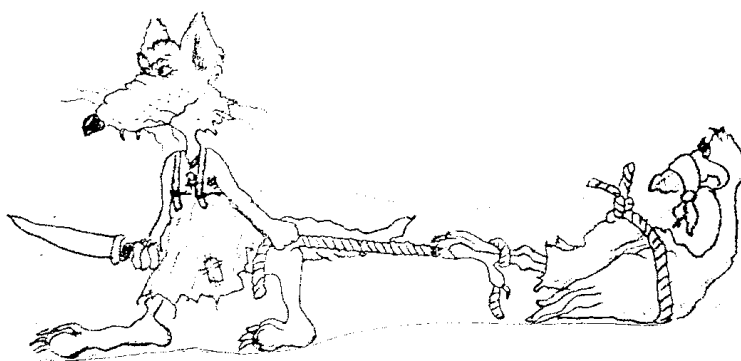


zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Gans - Parthie



Der Rote dazu:

Vito – kräftiger Rotwein aus Apulien

- 100% Primitivo - feste Struktur, intensives Beerenaroma,
Holzfassgereift ¼l Krügerl - € 7,20

€

Hausgemachtes Gänseleber Mousse

mit Portweingelee und geröstetem Nußbrot

10,90

Herbstlicher Vitalsalat

verschiedene Blattsalate mit geschmorten Kürbiswürferl,
Cranberries, Nüssen, Kürbiskernen und glaciierter Birne
in Rotweindressing, Zwiebelspitz und Kräuterbutter

16,50

Brust vom Jungen Ganserl (ausgelöst)

frisch aus dem Backrohr, mit Bratpfelspalten,
Blaukraut und Reiberknödel

25,90

Hinterher:

Kleine Landlbirn 2cl € 2,80

Große Landlbirn 4cl € 4,90

für Schleckermäuler:

Heißer BRATAPFELLIKÖR

mit Zimtrahmhäubchen 4cl € 4,40

zur Waldbahn

Hotel & Restaurant



Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen.

Heißer Bratapfellokr

mit Zimtrahmhubchen

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	o,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 Portweinglee und geröstetem Nubrot	
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 Kruterfleischknderl und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersppchen (Rindfleisch, Erdäpfel, frischer Paprika 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 gewürfelter Kalbsschlegel und Schwammerl in Rahm,

mit frischen grünen Bohnen, Speckkrusteln

und gerösteten Brezenknödelscheiben **18,50**

Berner Rösti mit gebratenen Schweinemédailles,

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 unter der Kräuterkruste

mit gegrillten Artischocken und Zucchinischeiben,

Tomaten-, Gemüsesugo, Rigatoni,

Rucola und frisch gehobeltem Parmesan **24,-**

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Wirsingfleckerl in Rahm, Brokkoliröschen,

glacierten Rote-Betewürferl, frisch g'schabten Kren

und gebackenen Kartoffelplätzchen **24,50**

Geflügel und Wild:

Maishähnchenbrust vom Rost

mit Tomatensugo, gegrillten Artischocken und Zucchini,

Rigatoni, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan **21,-**

Hirschragout

gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce

mit Böhmisches Knödeln und Preiselbeeren **21,90**

Der Wilderer Spieß

Hirschnüßchen, Entenbrust und Räucherspeck am Spieß gegrillt,

mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle,

verschiedene Blattsalate in Rotweindressing **29,50**

zur Waldbahn



Hotel & Restaurant

Vegetarisch:

Wirsing & Kren

Wirsingfleckerl in Rahm, Brokkoliröschen,
Rote-Betewürferl mit frisch g'schabten Kren
und gebackene Kartoffelplätzchen **15,50**

Waldschwammerl in Rahm

(Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl
und Rotkappen) mit zweierlei Knödel **18,60**

Rigatoni (italienische Hartweizennudeln)

mit gegrillten Artischocken und Zucchini,
Tomaten-, Gemüsesugo,
Rucola und frisch gehobeltem Parmesan **16,90**

Regionales & Kurzgebratenes:

Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel **14,30**

und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat **17,20**

Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat **15,50**

und buntem Salatteller **18,40**

Pfefferlendchen

Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt,
mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle,
verschiedene Blattsalate mit Radieserl **22,50**

Gewürfelter Kalbsschlegel und Schwammerl in Rahm,

mit frischen grünen Bohnen, Speckkrusteln
und gerösteten Brezenknödelscheiben **21,-**

Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt,

mit Kräuterbutter, pommes frites
und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel **32,-**

Lamm am Spieß

Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin
und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten,
frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin **31,50**

Das Limonenschnitzel

Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren,
Limonenwürferl und Pfefferrahm, Rigatoni
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing **26,90**

Rumpsteak vom Angus Ochsen unter der Kräuterkruste

mit Wurzelrauten, frischem Broccoli,
gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin **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 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

Große Salatplatte

mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust
in Zitronenpfeffer 18,40

Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen

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



Desserts:

	€
Warme Rotweinzwetschgen mit Vanillerahm und Walnußeis	7,20
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	8,80
Lauwarmes Törtchen von der dunklen Callebaut Schokolade mit Zwetschgenragout und Champagnercrèmesorbet	9,80
G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm	10,40

Klein & fein:

Zitronen-Tiramisu mit Limoncello im Glas	5,90
Kleine Apfeltarte mit Zimtrahmeis	7,40

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