

Eine süße Kleinigkeit zum Aufwärmen.

Heiße 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	o,1 l	4,60
ENEZIANO 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 heutige Supp´n	5,20
Braumeistersuppe (Zwiebelsuppe mit Kräuterfleischknöderl und dunklem Bier verfeinert)	5,80
Pfeffersüppchen (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 geschmortes Ochsenhüftsteak

*mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, Rotweinsauce,
Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren* **21,-**

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**

Süßlippenbarschfilet vom Grill (aus der Familie der Grunzerfische)

*mit Ingwer-Kokos-Currysauce, gegrillten Zucchini,
Pfannengemüse und Basmatireis* **23,-**

Sylter Pannfisch

*saftige Stücke vom Skrei-filet (Winterkabeljau)
in pikanter Hülle gebraten, mit körniger Senfsauce,
Gemüserauten und gebackenen Kartoffelecken* **24,50**

Geflügel und Wild:

Hähnchencurry

*Maishähnchenbrust vom Grill, mit Ingwer-Kokos-Currysauce,
Pfannengemüse und Basmatireis* **19,80**

Hirschragout

*gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsauce
mit Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren* **21,90**

Barberie Entenbrust

*mit Pfefferkirschen, Portweinsauce, Wurzelgemüse,
frischem Broccoli und Kartoffelgratin* **32,50**

Der Wilderer Spieß

*Hirschknüßchen, Entenbrust und Räucherspeck am Spieß gegrillt,
mit Waldschwammerl in Rahm, Spätzle,
verschiedene Blattsalate in Rotweindressing* **29,50**

Vegetarisch:

Pfannengemüse

*(engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Bambussprossenstreifen)
mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Basmatireis* **15,50**

Waldschwammerl in Rahm

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

Frische Broccoliröschen und dreierlei Wurzelrauten,

mit knusprigen Kartoffelecken und körniger Senfsoße **14,90**

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**

Geschmortes Ochsenhüftsteak

*mit gebräunten Zwieberl, Speckkrusteln, Rotweinsöße,
Böhmischen Knödeln und Preiselbeeren* **23,90**

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, Duftreis
bunt gemixte frische Salate in Italiendressing* **26,90**

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg

*vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,
Rotweinsöße, Wurzelrauten 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 Ochs

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

Geröstete Barschwürferl und Champignons

mit verschiedenen Blattsalaten
in Joghurt-Kräuterdressing 19,80

Zu allen Salaten servieren wir

Zwiebelspitz und Kräuterbutter !

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl 14,80

<u>Desserts:</u>	€
Orangensüppchen	
Orangenfilets in fruchtiger Soße, Espresso-krokanteis	6,50
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	8,80
Lauwarmes Törtchen	
von der dunklen Callebaut Schokolade	
mit Himbeersoß´ und Champagnercrèmesorbet	9,80
G´schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm	10,40

Klein & fein:

Stracciatella-Mousse	
mit Orangenfilets im Glas	6,50
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