



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 Glas 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 Frühlingssalat 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:

€

*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* **18,90**

*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 vom Grill*

*mit Ingwer-Kokos-Currysoße, gegrillten Zucchini,*

*Pfannengemüse und Basmatireis* **23,-**

*Fisch am Spieß*

*Seeteufel, Kaiserbrasse und Riesengarnelenschwänze gegrillt,*

*mit südfranzösischem Zucchini-, Tomaten-, Paprika-,*

*Auberginengemüse, Rouille, gebratene Polentaecken* **25,90**

### Geflügel und Wild:

*Hähnchencurry*

*Maishähnchenbrust vom Grill, mit Ingwer-Kokos-Currysoße,*

*Pfannengemüse und Basmatireis* **19,80**

*Hirschragout*

*gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinssoße*

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

*Barberie Entenbrust*

*mit Pfefferkirschen, Portweinssoße, 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:

#### *Pfannengemüse*

*(engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Bambussprossenstreifen)  
mit Ingwer-Kokos-Currysoße, Basmatireis* **14,90**

#### *Waldschwammerl in Rahm*

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

#### *Ratatouille*

*südfrenchösisches Gemüseragout aus Zucchini, Tomaten,  
Paprika und Auberginen mit Rouille, Rucola  
und gebratenen Polentaecken* **15,90**

### Regionales & Kurzgebratenes:

*Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel  
und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat* **14,30**  
**17,20**

*Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken)  
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat  
und buntem Salatteller* **15,50**  
**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* **21,90**

*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, Bärlauch-Kartoffelgratin* **31,50**

#### *Das Limonenschnitzel*

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

*Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg  
vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,  
Rotweinsöße, Wurzelrauten und Bärlauch-Kartoffelgratin* **33,-**

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 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 Blattsalaten in Italiendressing **22,50**

### **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**

# zur Waldbahn

## Hotel & Restaurant



### Desserts:

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

### Klein & fein:

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

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