

Unser Sommerwein:

Uby Rosé

frischer fruchtiger Rosé aus der Gascogne
Cuvée aus Tannat und Cabernet Sauvignon

¼ l - € 7,30

Leicht & Sommerlich:

<i>Verschiedene Blattsalate</i>	€
<i>mit Rucola und Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und zweierlei Pesto</i>	11,80
<i>Große Sommersalatplatte</i>	
<i>mit gerösteten Streifen von der Poulardenbrust in Zitronenpfeffer</i>	18,40
<i>Kurz gebratene Lendchen vom Angus Ochsen</i>	
<i>mit zweierlei Pesto, gegrillten Zucchini und Rucola-, Kirschtomatensalat</i>	22,50
<i>Vitalsalat</i>	
<i>frische Früchte, Sonnenblumenkerne, knackige Salate und Sesam-Hähnchenstreifen mit Curryrahmdressing</i>	21,-
<i>Geröstete Barschwürfel und Champignons</i>	
<i>mit verschiedenen Blattsalaten in Joghurt-Kräuter dressing</i>	19,80

*Zu allen Salaten servieren wir
Körneltstangerl und Erdäpfelkas*

Hollerblütensecco

mit 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 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:

	€
Erdäpfelkas mit Körndlstangerl	4,70
Verschiedene Blattsalate mit Rucola und Kirschtomaten, Mozzarellakuglerl und zweierlei Pesto	11,80
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 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 Böfflamott

Rinderschmorbraten, frisch aus 'm Reindl, Rotweinsosse,
Blaukraut, glacierte Apfelspalten und Knödel **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**

Buntbarschfilet vom Grill (festes weißes Fleisch)

mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße,
Pfannengemüse, frischem Broccoli und Basmatireis **23,-**

Zanderfilet auf der Haut gebraten,

mit frischen Reherl in Petersilienrahm, Broccoliröschen,
Wurzelrauten und Gemüse-Gerstelstrudel **25,50**

Geflügel und Wild:

Maishähnchenbrust natur gebraten

mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße,
Pfannengemüse, gegrillte Zucchini und Basmatireis **20,50**

Hirschragout

gewürfelte Hirschkeule in dunkler Rotweinsosse
mit Böhmischem 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:

Pfannengemüse

(engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Broccoli)
mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße, Basmatireis **15,90**

Waldschwammerl in Rahm

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

Gemüse-Gerstelstrudel & Reherl

Kräuterpfannkuchen mit Wurzelgemüse und Rollgerste gefüllt,
geschmolzene Tomaten, Broccoliröschen
und frische Reherl in Petersilienrahm **17,90**

Regionales & Kurzgebratenes:

Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit zweierlei Knödel **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**

Böfflamott

gespickter Rinderschmorbraten, frisch aus 'm Reindl,
in dunkler RotweinsöÙe, Blaukraut,
glaciierte Apfelspalten und zweierlei Knödel **24,50**

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**

Kalb & Reherl

Kalbsschnitzel vom Rost, mit frischen Reherl in Petersilienrahm,
Speckkrusteln, geschmolzenen Tomaten, Broccoliröschen
und Gemüse-Gerstelstrudel **27,90**

Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg
vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet,
RotweinsöÙe, 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 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**

Zu allen Salaten servieren wir

Körndlstangerl und Erdäpfelkas

Weitere Salate finden Sie

auf unserer Sommerkarte !

Käse als Nachtisch:

Kleine Käseauswahl

mit hausgemachten Chutneys und Chilistangerl **14,80**

<u>Desserts:</u>	€
Hausgemachte Rote Grütze mit aufgemixter Vanillesoße und Vanilleeis	7,20
Keilhofer Omas Grießflammeri mit Weichselsoße	8,80
Kokos-Panna Cotta mit Aprikosenragout, Nußcracker und frischer Minze	8,40
G'schubste Zimtnudeln mit Powidlschlagrahm	10,40

Klein & fein:

Sommerlicher Himbeer-Frischkäsecake im Glas	6,50
Geeistes Mus von der Callebaut-Schokolade mit Sauerkirschen	7,60
Prosecco-Crème-Sorbet auf Aperolgelée, Schokoladencrumble und Vanillerahm	7,20

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