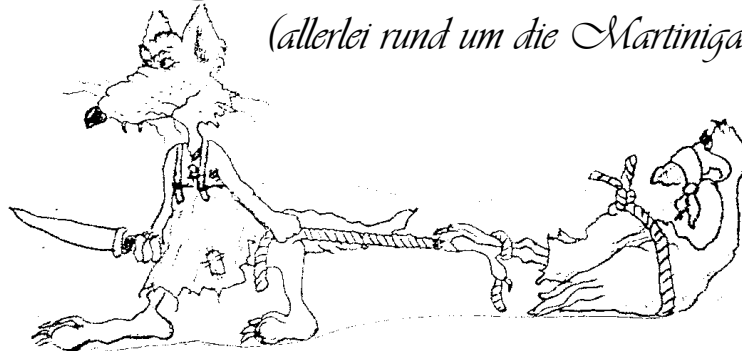




Gans - Parthie

(allerlei rund um die Martinigans)



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

Junges Ganserl (ein Viertel)

im Backrohr knusprig gebraten,
mit Apfelblaukraut und Reiberknödel

25,90

Gebratene Gänsebrust

mit Bratapfelspalten, Maronen, Reiberdatschi
und herbstlichen Blattsalaten mit Kartoffeldressing

27,50

Hinterher:

Kleine Landlbirn 2cl € 2,80

Große Landlbirn 4cl € 4,90

Für Schleckermäuler:

Heißer BRATAPFELLIKÖR

mit Zimtrahmhäubchen 4cl € 4,40



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 léger“ 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 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 Znaimer Rostbraten

geschmortes Rinderhüftsteak mit Znaimer Gurkerl,

Schwammerl und Speckkrusteln

mit Rahm verfeinert, Böhmisches 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,-

Saftige Kabeljaufiletstücke in pikanter Hülle gebraten

mit körniger Senfsoße, Gemüserauten

und gebackenen Kartoffelecken

24,50

Geflügel und Wild:

Maishähnchenbrust natur gebraten

mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße,

Pfannengemüse, gegrillte Zucchini und Basmatireis

20,50

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



Vegetarisch:

<i>Frische Broccoliröschen und dreierlei Wurzelrauten, mit knusprigen Kartoffelecken und körniger Senfsoße</i>	15,90
<i>Waldschwammerl in Rahm (Woizerl, Rehgoiß, Zigeuner, Stockschwammerl und Rotkappen) mit zweierlei Knödel</i>	18,60
<i>Pfannengemüse (engl. Sellerie, Paprika, Karotten, Lauch, Broccoli) mit karamellisierter Schalotten-Ingwer-Soße, Basmatireis</i>	15,50

Regionales & Kurzgebratenes:

<i>Krustenbraten (aus der Schweineschulter) mit Reiberknödel und Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat</i>	14,30 17,20
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (zwei Stück aus dem Rücken) mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und buntem Salatteller</i>	15,50 18,40
<i>Pfefferlendchen Lendchen vom Schwein am Spieß gegrillt, mit mildem Pfefferrahm auf hausgemachten Spätzle, verschiedene Blattsalate mit Radieserl</i>	22,50
<i>Znaimer Rostbraten geschmortes Rinderhüftsteak mit Znaimer Gurkerl, Schwammerl und Speckkrusteln mit Rahm verfeinert, Böhmisches Knödel</i>	24,-
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen gegrillt, mit Kräuterbutter, pommes frites und bunt gemixter Waldbahnsalatschüssel</i>	32,-
<i>Lamm am Spieß Lammédailles mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegrillt, Rotweinschalotten, frische grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>	31,50
<i>Das Limonenschnitzel Kalbsschnitzel gegrillt, mit roten Pfefferbeeren, Limonenwürferl und Pfefferrahm, Duftreis, bunt gemixte frische Salate in Italiendressing</i>	26,90
<i>Rumpsteak vom Angus Ochsen nach Strindberg vom Rost, mit Dijonsenf und Zwieberl überkrustet, Rotweinschüssel, Wurzelrauten und Kartoffelgratin</i>	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



<u>Desserts:</u>	€
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