



WALDSCHLÖSSCHEN

Waldschlösschen's Antipasto

(ab 2 Personen)

Dago-Kürbis-Parmesan-Taler,
Nocken vom US Beef Tartar,
Herbstlicher Salat mit gepickeltem
Dago-Gemüse, Panko-Garnele mit
Chili-Limonen-Mayonnaise, Essenz
von der Dago-Tomate mit
Steinpilz-Ravioli

29 € / Person

Vorspeisen

Herbstlicher Salat mit gepickelter
roter & gelber Dago-Beete

16 €

Gebratener Chicorée
mit karamellisierten Walnüssen
und Ziegenkäsecreme

17 €

Tempura-Garnele mit Chili-
Limonen-Mayonnaise, japanischem
Gurkensalat, Koriander und
gerösteten Erdnüssen

19 €

Waldschlösschen's
spicy Beef Tatar vom US Beef
auf geröstetem Körnerbrot

19 €

Suppen

Suppe vom Dago-Kürbis
mit steirischem Kernöl

9,50 €

Tafelspitzessenz mit Flädle
und Gemüserauten

9,50 €

Hauptspeisen

Steinpilzrisotto mit mariniertem
Rucola und gereiftem Parmesan

21 €

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
mit Parmesan-Velouté, spicy Baby
Spinat und gereiftem Parmesan

22 €

Gesottener Kalbstafelspitz
mit Merrettichsauce, glasiertem
Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

26 €

Original Wiener Schnitzel
aus der Kalbsoberschale mit
Dagobertshäuser Kartoffelstampf
und Salat von dicken Gurken,
dazu Preiselbeeren

29 €

„Robbis Nudeln“
Penne Rigate mit Slices
vom US Beef, Portweinjus,
Kirschtomaten, Champignons
und frischem Chili

29 €

Langzeit geschmorte Kalbshaxe
„Osso Buco“ mit Dago-Gemüse-
Schmorsauce und Lauch-Polenta

33 €

Gebratener „Label Rouge Lachs“
mit Teriyaki-Glasur, cremigem
Mangold und Steinpilz-Risotto

34 €

Tranchen vom US Flat Iron-Steak
mit spicy Blattspinat und Trüffel-
Parmesan-Pommes

34 €

Desserts

Waldschlösschen's
Apfel-Crumble
mit AROMA-Walnusseis

8 €

Haselnuss Crème Brûlée
mit Birnenragout & AROMA-Eis

9,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit lauwarmen Amaretto-Kirschen
und AROMA-Vanilleeis

13 €

Aus unserer Aroma Eismanufaktur:

Tagesfrische
Premieeissorten

je Kugel 2,50 €

Aus der original CAPRIGIANI
Softeismaschine:

Mandeleis mit Brombeer-Coulis
und Raspel von weißer
Callebaut Schokolade

9 €



WALDSCHLÖSSCHEN

Prickelndes

Prosecco Spumante Brut DOC
Villa Chiopris / Venetien
8,50 € / 0,1

Prosecco Spumante Rosé DOC
Borgo Gritti / Venetien
9,50 € / 0,1

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio
Lenotti / Venetien
8 € / 0,2

Aragosta Vermentino
St. Maria La Palma / Sardinien
8,50 € / 0,2

Alvarinho „Allo“
Soalheiro / Portugal
8,50 € / 0,2

Grüner Veltliner „Vom Löss“
Türk / Niederösterreich
9 € / 0,2

Riesling
Weingut am Nil / Pfalz
9,50 € / 0,2

Müller Thurgau „Palai“
Pojer & Sandri / Trentino
9,50 € / 0,2

Rosé

Rosé Mineral
Soalheiro / Portugal
9,50 € / 0,2

Rotwein

Rosso Corte Bella
Apollonio / Italien
9 € / 0,2

Cannonau „Costera“
Argiolas / Sardinien
9,50 € / 0,2

Alentejo Tinto
Herdade dos Grous / Portugal
9,90 € / 0,2

„Nonino Botanical Drink“

100% pflanzlicher Aperitif
mit floralen, fruchtigen Aromen,
eisgekühlt serviert und mit
Prosecco Spumante aufgefüllt
9,50 € / 0,2

„Aperitif Newcomer“

Déjà-vu
mit fruchtigen, orientalischen Aromen,
eisgekühlt und mit Wildberry aufgefüllt
9,50 € / 0,2

Blue Gin

Blue Gin
mit Fentiman Premium Tonic
Water auf Eis und Zitrone
12 € / 0,3

Sloeberry Gin
mit Fentiman Premium
Tonic Water auf Eis
12 € / 0,3

Bier vom Fass

Veltins Pilsener
4,20 € / 0,3
6 € / 0,5

Veltins Radler
4,20 € / 0,3
6 € / 0,5

Maisel's Weisse
6 € / 0,5

Flaschenbiere alkoholfrei

Veltins Pilsener
4,20 € / 0,3

Maisel's Weisse
6 € / 0,5

Alkoholfreie Durstlöcher

Apfelsaft-Schorle 4,50 € / 0,3
Rhabarber-Schorle 4,50 € / 0,3
Johannisbeer-Schorle 4,50 € / 0,3
Maracujasaft-Schorle 4,50 € / 0,3
Trauben-Secco 6,50 € / 0,1
Sinalco: Cola /
Orange / Zitrone 4,50 € / 0,3

Wasser

Staatl. Fachingen - Naturell -
3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Staatl. Fachingen - Medium -
3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Acqua Panna
9,50 € / 0,75

San Pellegrino
9,50 € / 0,75

Kaffee

Café Crème 3,00 €
Pott Filterkaffee 2,90 €
Latte Macchiato 4,10 €
Cappuccino 3,90 €
Espresso / Doppio 3,00 € / 5,40 €
Espresso Macchiato 3,50 €
Milchkaffee 4,10 €
Heiße Schokolade 3,90 €

Unserer Umwelt zu Liebe verzichten
wir auf Strohhalme in jeglicher Form.
Auf Anfrage halten wir natürlich
welche für Sie bereit.

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde,

Sie finden in unserer Weinkarte eine feine, kleine Selektion an ausgesuchten Weinen aus aller Welt. Wir haben diese bewusst nicht klassisch nach Ländern und Regionen sortiert, sondern nach Rebsorten und deren geschmacklicher Intensität. Dieses soll Ihnen helfen, auch ohne Weinbaustudium, immer den richtigen Wein für den richtigen Moment zu finden. Wir präsentieren Ihnen hier eine Vorauswahl unserer beliebtesten und **offenen Weine - zum Wohl!**