



Lieber Gast!

Qualität, regionale Herkunft – vor Allem aber natürlich Frische und Geschmack der von uns verarbeiteten Produkte sind uns wichtig.

Unser Betrieb unterwirft sich einer Vielzahl von freiwilligen Überprüfungen, um ein Maximum an Sicherheit und Kontrolle in Bezug auf all das zu gewährleisten, das Ihnen, unseren Gästen, serviert wird.

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

|  |  |
|--|--|
| Rind und Schwein:  | Tullnerfelder- und Duroc-Schwein,<br>Kalbin-Rind von Wiesbauer Gourmet,<br>Reidling; Hochland-Rind von BATA<br>Delikatessen, Kritzendorf |
| Milch und Milchprodukte:   | aus Österreich mit dem AMA<br>Gütesiegel   |
| Eier (Bodenhaltung):   | Manfred und Andrea Niedl, Maria<br>Gugging   |
| Erdäpfel, Zwiebel, Wurzelgemüse<br>und Salate & Gemüse der Saison: | aus heimischer Landwirtschaft.<br>Bezogen von Obst und Gemüse<br>Dani und Pepo Marinov   |
| Fruchtsäfte und Edelbrände:  | Familie Jöbstl, Wernersdorf  |

Als Mitglied der „Niederösterreichischen Wirtshauskultur“ erfüllen wir darüber hinaus eine Vielzahl von Vorgaben, welche auch regelmäßig überprüft werden.

Wir tun jeden Tag unser Bestes – und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen!

Brigitte & Conrad Blanka

für das "Waldhof"-Team

## APERITIF

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| Prosecco Cavazza DOC Treviso<br>genauso wie er sein soll: spritzig, aromatisch und elegant   | 0,1  | € | 5,50 |
| Prosecco Rosé DOC Extra Dry<br>elegante florale Aromen von Rosenblättern und Waldbeeren<br>Am Gaumen einhüllend und zart, frisch und saftig.                       | 0,1  | € | 5,50 |
| PinkBuco, Jöbstl<br>Der Schilcher-Fizzante der Extraklasse – beerig, spritzig<br>und immer einen Schuss Holunder voraus  | 0,1  | € | 5,50 |
| Rosé-Spritz<br>Rosé vom Blauen Zweigelt, (Pscheidt, Kritzendorf)<br>mit Rosenextrakt aus Kazanlak und Ingwer   | 0,1  | € | 6,50 |
| Basilisk<br>„Weissgipfler“ (Pscheidt, Kritzendorf) mit Basilikumextrakt  | 0,1  | € | 6,50 |
| Schilcher-Blume<br>Schilcher „No 5“, (Jöbstl, Wernersdorf)<br>mit Blutorange und Wassermelone  | 0,1  | € | 6,50 |
| Wien-Gin, Kesselbrüder, Floridsdorf<br>Das charmante Trinkerlebnis nach „Wiener Art“, spritzig, frech,<br>markante Fruchtnote, typischer Wacholderbeeren-Geschmack | 2 cl | € | 6,50 |
| Reisetbauer Axberg Vodka<br>Oberösterreichs Antwort auf die Premium Vodkas dieser Welt   | 2 cl | € | 6,50 |
| Und dazu botanisch gebraute Limonaden der Spitzenklasse –<br>eine Geschmacks-Explosion für Liebhaber und Kenner  |      |   |      |
| Fentiman's Tonic Water   | 0,2  | € | 5,00 |

## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREI FLASCHENWEISE:

|                                |      |   |      |
|--------------------------------|------|---|------|
| Römerquelle prickelnd          | 0,33 | € | 3,10 |
| Römerquelle ohne               | 0,33 | € | 3,10 |
| Almdudler                      | 0,33 | € | 3,80 |
| Frucade                        | 0,33 | € | 3,80 |
| Schartner Bombe Zitrone        | 0,25 | € | 3,80 |
| Schartner Bombe Orange         | 0,25 | € | 3,80 |
| Kracherl Zitrone               | 0,33 | € | 3,80 |
| Kracherl Himbeer               | 0,33 | € | 3,80 |
| Coca-Cola                      | 0,33 | € | 3,80 |
| Coca-Cola Zero                 | 0,33 | € | 3,80 |
| Fuzetea Zitrone & Zitronengras | 0,25 | € | 3,30 |
| Fuzetea Pfirsich & Hibiscus    | 0,25 | € | 3,30 |



### NATURTRÜBE BIO-FRUCHTSÄFTE:

|   |   |      |
|---|---|------|
| Traube                                  |   |      |
| Apfel                                   |   |      |
| Apfel - Karotte                         |   |      |
| Apfel - Rote Rübe                       |   |      |
| Apfel - Holunder                        |   |      |
| Apfel - Johannisbeer                    |   |      |
| 1/4 (0,25)                              | € | 3,40 |
| 1/4 (0,25) G'spritzt (Soda oder Wasser) | € | 2,20 |
| 1/2 (0,5) G'spritzt (Soda oder Wasser)  | € | 4,40 |



### SODA ODER WASSER MIT...

|                  |      |   |      |
|------------------|------|---|------|
| Zitrone          | 0,25 | € | 2,20 |
| Zitrone - Ingwer | 0,25 | € | 2,80 |
| Granatapfel      | 0,25 | € | 2,80 |
| Weichsel         | 0,25 | € | 2,80 |
| Soda             | 0,25 | € | 1,10 |
|                  | 0,5  | € | 2,20 |
|                  | 1l   | € | 4,40 |

## DAS IST KULT



Fritz Misch Masch (0,33) € 4,00

Das „Spezi“ für Kenner: hoher Koffeingehalt,  
fruchtig im Abgang – „koksen ist Beizer“



Fentimans

Botanisch gebraute Limonaden seit 1905. Geschmack für Liebhaber und  
Genießer, weitab vom Mainstream

Curiosity Cola (0,275)  
für Neugierige, mit Ingwer € 5,00

Cherry Tree Cola (0,275)  
für Fruchtige, mit echten Kirschen € 5,00

Rose Lemonade (0,275)  
der herbe Geheimtipp € 5,00

Tonic Water (0,2)  
fruchtig-bitter, für Kenner € 5,00

Victorian Lemonade (0,275)  
köstlich erfrischend, mit 1,5 Zitronen € 5,00

## GUT GEZAPFT UND BESTENS BEHÄUBT: DIE FASSBIERE



|                |      |   |      |
|----------------|------|---|------|
| Trumer Pfiff   | 0,2  | € | 3,00 |
| Trumer Seiterl | 0,33 | € | 4,00 |
| Trumer Krügerl | 0,5  | € | 5,00 |



|                |      |   |      |
|----------------|------|---|------|
| Zwickl Pfiff   | 0,2  | € | 3,00 |
| Zwickl Seiterl | 0,33 | € | 4,00 |
| Zwickl Krügerl | 0,5  | € | 5,00 |

Alle Fassbiere sind auch als Radler mit Almdudler-Kräuterlimonade zu haben

Flaschenweiser Biergenuss:

|                             |     |   |      |
|-----------------------------|-----|---|------|
| Wieselburger                | 0,5 | € | 5,00 |
| Tegernseer Spezial          | 0,5 | € | 5,50 |
| Velkopopovicky Kozel Hell   | 0,5 | € | 5,00 |
| Velkopopovicky Kozel Dunkel | 0,5 | € | 5,00 |
| Gutmann Hefeweizen          | 0,5 | € | 5,50 |
| Zwettler Zitronenradler     | 0,5 | € | 5,00 |
| Becks Blue Alkoholfrei      | 0,5 | € | 5,00 |

## ALLERGENE - LEGENDE

| Buchstabencode | Bezeichnung             |
|----------------|-------------------------|
| A              | Glutenhaltiges Getreide |
| B              | Krebstiere              |
| C              | Ei                      |
| D              | Fisch                   |
| E              | Erdnuss                 |
| F              | Soja                    |
| G              | Milch oder Laktose      |
| H              | Schalenfrüchte          |
| L              | Sellerie                |
| M              | Senf                    |
| N              | Sesam                   |
| O              | Sulfite                 |
| P              | Lupinen                 |
| R              | Weichtiere              |

# SPEISEN

## HEISS UND FLÜSSIG

Kräftige Rindersuppe vom Beinflfleisch mit Einlage nach Lust und Laune: (L)

- Backerbsen (A,C,G)
- Nudeln (A,C)
- Frittaten (A,C,G) € 4,50
- Grießknockerl (A,C,G)
- Leberknödel (A,C,G) € 5,00

Cremsuppe nach Saison (A,G) € 5,50

Alle unsere Suppen sind hausgemacht und kommen ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe auf den Tisch!

## FÜR ZWISCHENDURCH

Sacherwürstel mit Senf und Kren (M) € 7,00

Eierspeis mit Kernöl (C,H) € 7,00

Geröstete Knödel oder Spätzle mit Ei (A,C,G) € 11,00

(mit Zwiebel + € 1,00, mit Speck + € 1,00)

## KALTE VORSPEISEN

Tafelspitzsülz mit Zwiebel (L) € 9,00

Mozzarella mit Paradeisern (G) € 11,00

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Grana (G) € 13,00



## WARMER VORSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| Frittierte Sardellen auf Fava*, mit Olivenöl, Kapern und Zwiebel<br>(*Pürierte gelbe Platterbsen aus Santorin mit Zitrone und Olivenöl) (D,A,H) € | 12,00 |
| Zucchini-Laibchen (3 Stück) mit Feta und Minze, auf frischem<br>Rucola, dazu pikantes Erdäpfel-Knoblauch-Chili-Püree (A,C,N) €                    | 12,00 |
| Karamellierte Karotten mit Merguez*, Datteln, Kreuzkümmel<br>und Petersil (*würzige Bratwurst aus Rind- und Lammfleisch) (N) €                    | 12,00 |

## SALATE

|   |       |
|---|-------|
| Käferbohnsalat mit Zwiebel,<br>Petersil und Kernöl (Dressing F,M) (H) €   | 10,00 |
| Steirischer Backhendlsalat<br>mit Kernöl (Dressing F, M) (A,C,G,L) €  | 16,00 |
| Gegrillte Hendlbrust „Za-atar“ auf buntem Pflücksalat<br>mit Zwiebel, Paradeiser und Gurken (Dressing F,M)(N) € | 16,00 |
| Bunter Pflücksalat mit gegrilltem Halloumi,<br>Gurken und Zwiebel (Dressing F,M) (G) €                          | 16,00 |
| Bunter Pflücksalat, scharf angebratene Gambas,<br>Paradeiser, Gurken und Zwiebel (Dressing F,M) (B) €           | 20,00 |

## GEGEN DEN RICHTIGEN HUNGER

### VOM RIND

„Alt Wiener Backfleisch“ von der Beiried mit Kren  
dazu Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,L,M) € 22,00

Das beste Gulasch des Wienerwaldes  
vom Kritzendorfer Hochlandrind (A,L) € 13,00

Vanilleroastbraten von der Beiried  
dazu gedünstete Zwiebel und Braterdäpfel (A,F,L,M) € 22,00

Zwiebelrostbraten von der Beiried dazu  
Braterdäpfel und Röstzwiebel (A,F,L,M) € 22,00

Rosa gebratene Schnitte von der Beiried  
auf bunter Pfeffersauce dazu Pommes Duchesse (A,C,G,M) € 24,00

Grillspieß vom Rostbraten  
dazu Pommes und Knoblauch-Mayo-Dip (C,G,M)) € 22,00

### VOM KALB

Wiener Schnitzel von der Schale mit Petersilerdäpfel (A,C,G) € 22,00

Rahmgulasch von der Nuss dazu Butterspätzle (A,C,G,L) € 19,00

Schnitzel von der Schale mit Champignon-  
Camembert-Obers-Sauce dazu Butterspätzle (A,C,G,L) € 23,00

## VOM TULLNERFELDER SCHWEIN

|  |         |
|--|---------|
| Schweinsbraten vom Karree aus dem Holzofen<br>mit Speckkraut und Serviettenknödel (A,C,G)      | € 17,00 |
| „Bauernschmaus“ (Schweinsbraten, G´selchtes, Würstel,<br>Speckkraut, Serviettenknödel) (A,C,G) | € 19,00 |
| „Wiener“ Schnitzel vom Karree mit Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)                                    | € 14,00 |
| Cordon Bleu „WALDHOF“ (Speck, Räucherkäse<br>und Pfefferoni) mit Pommes (A,C,G)                | € 18,00 |
| Gebackene „Fledermaus“ mit Kren<br>dazu Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,L,M)                  | € 18,00 |
| Gebackener Lungenbraten<br>dazu Erdäpfel-Vogerl-Salat (A,C,G,L,M)                              | € 19,00 |
| Naturschnitzel vom Karree mit Saft,<br>Reis und Ofengemüse (A,F,G,L)                           | € 15,00 |
| Medaillons vom Lungenbraten mit<br>Speckfisolen, Reis und Kapernsauce (A,G)                    | € 21,00 |
| „WALDHOF“-Ripperl *(A,M,N)   |         |
| eine Länge mit Erdäpfelspalten und 1 Sauce **  | € 20,00 |
| oder eineinhalb mit Erdäpfelspalten und 2 Saucen **  | € 25,00 |

\*Gibt's mit Honig, mediterran (N), BBQ (L), chilischarf oder **1001-Nacht**(M,N)

\*\* Saucen: BBQ (L), Chili scharf, Chili süß, Cocktail (C,G,L,M),  
Knoblauch (G), „Waldhof“ (G,C) (SEHR scharf)

## VOM HENDL

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Gebackenes Hendlfilet mit Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)  | € | 16,00 |
| Steirischer Backhendlsalat<br>mit Kernöl (Dressing F, M) (A,C,G,L)   | € | 16,00 |
| Naturschnitzel vom Hendlfilet mit Saft,<br>Reis und Ofengemüse (A,F,G,L)   | € | 17,00 |
| Hendlfilet in Paprikasauce mit Butterspätzle, Zwiebel und<br>geräuchertem Paprika (A,C,G,L,M)                            | € | 18,00 |
| Hendlfilet in pikant-scharfer Currysauce mit Reis, Zwiebel,<br>Paprika und Kokosmilch (A,F,L,N)                          | € | 18,00 |
| Risotto mit Hendlfilet, Schalotten, Champignons, getrockneten<br>Kirschtomaten hausgemachtem rotem Pesto und Grana (G,L) | € | 18,00 |
| Gegrillte „WALDHOF“-Spießchen: vom Hendlfilet<br>mit Pommes und hausgemachtem Tsatsiki (G,M,N)                           | € | 18,00 |
| Gegrillte Hendlbrust „Za-atar“ auf buntem Pflücksalat<br>mit Zwiebel, Paradeiser und Gurken (Dressing F,M)(N)            | € | 16,00 |
| Knusprige Hühnerflügerl mit süßer Chilli-Sauce:<br>6 Stück zum Naschen mit Erdäpfelspalten und 1 Sauce (A) *             | € | 14,00 |
| oder 10 Stück mit Erdäpfelspalten und 2 Saucen (A) *   | € | 17,00 |

\*Saucen: BBQ (L), Chili scharf, Chili süß, Cocktail (C,G,L,M),  
Knoblauch (G), „Waldhof“ (G,C) (SEHR scharf)

## SODOM UND GOMORRA

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Gans´l-Leber gebacken auf frischem Rucola<br>mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,L,M)                            | € | 18,00 |
| „Waldhof-Gröst´l“ Erdäpfel, Knödel, Spätzle, Zwiebel,<br>Speck, G´selchtes, Paprikawurst und Ei (A,C,G)           | € | 18,00 |
| Ripperl*und GFlügerl (A,M,N) mit Erdäpfelspalten<br>und 2 Saucen **   | € | 25,00 |
| „WALDHOF“-Grillteller (Ripperl, Spießchen, Rostbraten, Medaillon<br>und Würstel) mit Pommes und 1 Sauce **(A,M,N) | € | 28,00 |

\*Gibt´s mit Honig, mediterran (N), BBQ (L), chilischarf oder **1001-Nacht**(M,N)

\*\*Saucen: BBQ (L), Chili scharf, Chili süß, Cocktail (C,G,L,M),  
Knoblauch (G), „Waldhof“ (G,C) (SEHR scharf)

## AUS´M WASSER

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Forelle im Ganzen gebraten mit frischen<br>Kräutern und Petersilerdäpfeln (D,G)                | € | 25,00 |
| Zanderfilet gebraten mit frischen Kräutern,<br>Kirschtomaten und Petersilerdäpfeln (D,G)       | € | 18,00 |
| Zanderfilet „serbisch“ mit hausgemachtem Ajvar,<br>Kirschtomaten und Petersilerdäpfeln (D,G,L) | € | 18,00 |
| Zanderfilet gebacken mit Erdäpfelsalat (A,C,D,G,L,M)   | € | 18,00 |
| Karpfenfilet in Sesam-Mohn-Panier gebacken<br>dazu Erdäpfel-Vogerl-Salat (A,C,D,G,L,M,N)       | € | 21,00 |

## GANZ OHNE FLEISCH UND TROTZDEM KEIN SALAT

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Waldhof-Erdäpfel (V*) aus dem Holzofen mit Joghurt-Sauce und Ofengemüse (G,L)  | € | 12,00 |
| Gebackenes Gemüse (Zucchini, Melanzani, Champignons...) mit Sauce Tartare (A,C,G)  | € | 12,00 |
| Gebackene Champignons mit Sauce Tartare (A,C,G)  | € | 12,00 |
| Dreierlei Käse (Camembert, Emmentaler, Mozzarella) gebacken mit Preiselbeeren (A,C,G)  | € | 15,00 |
| Risotto mit Ofengemüse und Curry* (V*)<br>*scharf! (F,G,L,N)   | € | 16,00 |
| Risotto mit Blattspinat, Schafskäse und Oliven (G,L)   | € | 16,00 |
| Zucchini-Laibchen (5 Stück) mit Feta und Minze, auf frischem Rucola dazu pikantes Erdäpfel-Knoblauch-Chili-Püree (A,C,N)   | € | 16,00 |
| Karamellisiertes Pfannengemüse (V*) (Paprika, Zwiebel, Zucchini, Melanzani, Champignons) mit Harissa (scharf!), knusprigen Pappadoms und Knoblauch-Dip (F,G,H,N) | € | 17,00 |
| Butterspätzle mit geröstetem Zwiebel und Waldviertler Trüffelkäse vom Schaf (A,C,G)  | € | 16,00 |
| Karamellierte Karotten, Karfiol und Stangenzeller (V*) mit Datteln, Kreuzkümmel und Petersil (L,N)   | € | 17,00 |

V\* = Auf Wunsch auch ganz ohne Tier möglich

## BEILAGEN

|   |    |        |
|---|----|--------|
| Pommes, Braterdäpfel (A),<br>Erdäpfelspalten (A), Petersilerdäpfel (A,G),<br>Ofengemüse, Reis (G), Serviettenknödel (A,C,G) |    |        |
| Spätzle (A,C,G)   | je | € 4,00 |
| Stück Brot oder Semmel (A)  |    | € 2,00 |
| Kornspitz (A)   |    | € 2,50 |
| Saucen: BBQ (L), Chili scharf, Chili süß, Cocktail (C,G,L,M),<br>Knoblauch (G), „Waldhof“ (G,C) (SEHR scharf) je            |    | € 2,00 |
| Ketchup, Mayonnaise (C), Senf (M), Kren   |    | € 1,50 |
| Preiselbeeren, Tsatsiki (G)   |    | € 2,50 |

## BEILAGENSALATE

|  |  |        |
|--|--|--------|
| Gemischter Salat (Bunter Blattsalat, Paradeiser,<br>Gurken, Paprika und Mais) (Dressing F,M) |  | € 5,00 |
| Erdäpfelsalat (L,M)  |  | € 5,00 |
| Erdäpfel-Vogel-Salat (L,M)   |  | € 6,00 |
| Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (C,L,M)  |  | € 6,00 |
| Beilagen Änderung auf<br>Salat   |  | € 1,00 |
| Rucola-, Vogel-, Mayonnaise-Salat  |  | € 2,00 |
| Nicht aufgegessen?   |  |        |
| Gerne verpacken wir Ihre Speisen zum Mitnehmen   |  | € 0,50 |

## ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

|   |   |      |
|---|---|------|
| Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,G)  | € | 7,00 |
| Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)  | € | 7,00 |
| „Gugginger“ mit Schokoladesauce<br>und Schlagobers (A,C,G)<br>(Kleiner Kuchen aus heller Sandmasse mit Waldbeersauce) | € | 7,00 |
| Mousse au Chocolat mit Schlagobers (G)  | € | 6,00 |
| Waldhoftorte mit Schlagobers (A,C,G,H)  | € | 7,00 |
| Bauernkrapfen mit Marillenröster<br>und Schlagobers (A,C,G)   | € | 9,00 |
| Panna Cotta mit eingelegten Waldbeeren (G)  | € | 6,00 |
| <b>In der Sommersaison:</b>   |   |      |
| Eiskaffee mit Schlag (Hausbrandt-Kaffee, Vanilleeis) (G)  | € | 6,00 |



|  |   |       |
|--|---|-------|
| Merlot Reserve, Weinwurm, Dobermannsdorf 1/8 | € | 5,00  |
| 0,75   | € | 27,00 |

Rubingranat, in der Nase zartes Wildkirscharoma,  
am Gaumen grasig, elegante Länge und sehr balanciert

Kleine Sünde Peccatum (BF, ZW, CS), Leberl, Burgenland

|      |   |       |
|------|---|-------|
| 1/8  | € | 6,00  |
| 0,75 | € | 32,00 |

Dunkle, reife Beeren; etwas Kokos und Nougat, weiches Tannin,  
eine kleine Sünde für den Weinkenner im Eichenfass gereift

Cuvée Göttlesbrunn (ME, ZW), Bodentreu, Carnuntum

|      |   |       |
|------|---|-------|
| 1/8  | € | 6,00  |
| 0,75 | € | 32,00 |

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, kühlwürziger Duft  
nach dunklen Beeren und gedörrten Zwetschken, Anklänge von  
feinem Cassisconfit, am Gaumen sehr elegant, dabei sehr engmaschig  
mit herrlicher Fruchtsüße im Nachhall, Barriqueausbau

## DIGESTIV UND KAFFEE

Edelbrände von Familie Jöbstl aus Wernersdorf:

Dass Schnapsbrennen nicht Männersache ist, beweist Waltraud Jöbstl. Jahr für Jahr erringen ihre Destillate nationale und internationale Preise. Waltraud Jöbstl zählt zur internationalen Edelbrand-Elite. Im Jahr 2000 konnte sie mit dem Titel "EdelbrennerIn" des Jahres ihre bemerkenswerte Karriere krönen.

|         |     |   |      |
|---------|-----|---|------|
| Marille | 2cl | € | 5,00 |
|---------|-----|---|------|

Hohe Reife, feine Fruchttypizität, pikante Würze, elegant, schöne Balance

|           |     |   |      |
|-----------|-----|---|------|
| Zwetschke | 2cl | € | 5,00 |
|-----------|-----|---|------|

Reife Frucht, helle Aromen, floral, charmant, schöne Balance, fruchtsüß

|               |     |   |      |
|---------------|-----|---|------|
| Traubenkirsch | 2cl | € | 5,00 |
|---------------|-----|---|------|

Üppig, floral, fein fruchtig herb, mit leicht urig-bitteren Anklängen am Gaumen

|                  |     |   |      |
|------------------|-----|---|------|
| Apfelbirne Cuvee | 2cl | € | 5,00 |
|------------------|-----|---|------|

Fassgelagert, reife, lebendige Birnenfrucht, voll und dicht am Gaumen

|          |     |   |      |
|----------|-----|---|------|
| Williams | 2cl | € | 5,00 |
|----------|-----|---|------|

Typisch elegant, schöner Fruchtschmelz, pikante Würze, anregendes Finish

|             |     |   |      |
|-------------|-----|---|------|
| waldhimbeer | 2cl | € | 5,00 |
|-------------|-----|---|------|

Reife Frucht, Zitrus, rauchig-würzig, dunkle-reife Aromen, geschmeidige Fruchtsüße, zarterherbe Pikanz, eleganter Charme

|                        |     |   |      |
|------------------------|-----|---|------|
| Tresterbrand Schilcher | 2cl | € | 5,00 |
|------------------------|-----|---|------|

Klassische Tresternote, frisch und lebendig, kompakte Struktur, kraftvoll

## MARIA GUGGINGER MAGENBITTER

Seit dem Jahre 1932 wurde in Maria Gugging ein Magenbitter hergestellt, welcher sich so großer Beliebtheit erfreute, dass der Versand dieser Spezialität von Gugging und Wien aus ins ganze Land erfolgte. Nach dem 2. Weltkrieg geriet der Gugginger Magenbitter in Vergessenheit um im Jahre 2003 vom ehemaligen Waldhof-Wirten Reinhold Pannek zu neuem Leben erweckt zu werden.

Der Maria Gugginger Magenbitter wird nach einem alten Klosterrezept aus besten heimischen Kräutern hergestellt, und ist exklusiv im „WALDHOF“ erhältlich

2cl

€ 4,00

Flasche 0,5l „zum Mitnehmen“ – auf Anfrage



## KAFFEE

|                                      |   |      |
|--------------------------------------|---|------|
| Kleiner Brauner/Schwarzer            | € | 2,80 |
| Großer Brauner/Schwarzer             | € | 4,80 |
| Verlängerter Brauner/Schwarzer       | € | 3,80 |
| Melange                              | € | 4,30 |
| Kapuziner (Kl. Schwarzer mit Schlag) | € | 3,80 |
| Heiße Schokolade mit Schlag          | € | 5,30 |



## TEE(KANNE)

|                   |   |      |
|-------------------|---|------|
| Earl Grey         |   |      |
| English Breakfast |   |      |
| Pfefferminze      |   |      |
| Grüner Tee        |   |      |
| Rooibos           |   |      |
| Kamille           |   |      |
| Früchte           | € | 4,30 |