



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, Schwein und Huhn: Tullnerfelder-Schwein, Rindfleisch von der niederösterreichischen Kalbin, Hendl aus dem Sulmtal sowie handwerklich erzeugte Wurst- und Selchwaren
Fleischerei Metzker, 1170 Wien,
Beliebtester Wiener Fleischhauer im falstaff-Ranking 2025

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA Gütesiegel

Eier (Bodenhaltung): Manfred Niedl, Maria Gugging

Erdäpfel, Zwiebel, Wurzelgemüse und Salate & Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft.
bezogen von Obst und Gemüse
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 &

das „Waldhof“-Team

APERITIF

Prosecco Cavazza DOC Treviso genauso wie er sein soll: spritzig, aromatisch und elegant	0,1	€	5,80
Prosecco Rosé DOC Extra Dry elegante florale Aromen von Rosenblättern und Waldbeeren Am Gaumen einhüllend und zart, frisch und saftig.	0,1	€	5,80
PinkBucu, Jöbstl Der Schilcher-Frizzante der Extraklasse – beerig, spritzig und immer einen Schuss Holunder voraus	0,1	€	5,80
Rosé-Spritz Rosé vom Blauen Zweigelt, (Pscheidt, Kritzendorf) mit Rosenextrakt aus Kazanlak und Ingwer	0,1	€	6,50
Schilcher-Blume Schilcher „No 5“, (Jöbstl, Wernersdorf) mit Blutorange und Wassermelone	0,1	€	6,50
Wien-Gin, Kesselbrüder, Floridsdorf Das charmante Trinkerlebnis nach „Wiener Art“, spritzig, frech, markante Fruchtnote, typischer Wacholderbeeren-Geschmack	2 cl	€	6,50
Reisetbauer Axberg Vodka Oberösterreichs Antwort auf die Premium Vodkas dieser Welt	2 cl	€	6,50
Und dazu botanisch gebraute Limonaden der Spitzenklasse – 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
Fritz Misch Masch (Spezi)	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 - Johannisbeer

1/4 (0,25)	€	4,00
1/4 (0,25) G´spritzt (Soda oder Wasser)	€	2,80
1/2 (0,5) G´spritzt (Soda oder Wasser)	€	5,60

SODA mit...

Zitrone	0,25	€	2,40
Zitrone – Ingwer	0,25	€	2,60
Wilde Preiselbeere	0,25	€	2,60
Hollunder	0,25	€	2,60
Soda	0,25	€	1,60
	0,5	€	3,20
	1l	€	6,40
Wasser	0,25	€	0,50

DAS IST KULT



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	€	3,60
Trumer Seiterl	0,33	€	4,60
Trumer Krügerl	0,5	€	5,60



Zwickl Pfiff	0,2	€	3,60
Zwickl Seiterl	0,33	€	4,60
Zwickl Krügerl	0,5	€	5,60

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

Flaschenweiser Biergenuss:

Wieselburger	0,5	€	5,60
Tegernseer Spezial	0,5	€	6,10
Velkopopovicky Kozel Hell	0,5	€	5,60
Schremser Dunkel	0,5	€	5,60
Gutmann Hefeweizen	0,5	€	6,10
Zwettler Zitronenradler	0,5	€	5,60
Trumer Freispiel Alkoholfrei	0,5	€	5,60

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 Beinfleisch mit
Einlage nach Lust und Laune: (L)

- Backerbsen (A,C,G)
- Nudeln (A,C)
- Frittaten (A,C,G) € 5,50
- Grießnockerl (A,C,G)
- Leberknödel (A,C,G) € 6,00

Cremsuppe nach Saison (A,G) € 6,50

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

FÜR ZWISCHENDURCH

Sacherwürstel mit Senf und Kren (M) € 8,00

Eierspeis mit Kernöl (C,H) € 8,00

Geröstete Knödel oder Spätzle mit Ei (A,C,G) € 12,00
(mit Zwiebel + € 1.00, mit Speck + € 1.00)

KALTE VORSPEISEN

Tafelspitzsulz mit Zwiebel (L) € 11,00

Mozzarella mit Paradeisern (G) € 13,00

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Grana (G) € 15,00

WARMES VORSPEISEN

Frittierte Sardellen auf Fava*, mit Olivenöl, Kapern und Zwiebel (*Pürierte gelbe Platterbsen aus Santorin mit Zitrone und Olivenöl) (D,A,H)	€	14,00
Zucchini-Laibchen (3 Stück) mit Feta und Minze, auf frischem Rucola, dazu pikantes Erdäpfel-Knoblauch-Chili-Püree (A,C,N)	€	13,00
Karamellisierte Karotten mit Merguez*, Datteln, Kreuzkümmel und Petersil (* Würzige Bratwurst aus Rind- und Lammfleisch) (N)	€	14,00

SALATE

Käferbohnen Salat mit Zwiebel, Petersil und Kernöl (Dressing F,M) (H)	€	11,00
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl (Dressing F, M) (A,C,G,L)	€	18,00
Gegrillte Hendlbrust „Za-atar“ auf buntem Pflücksalat mit Zwiebel, Paradeiser und Gurken (Dressing F,M)(N)	€	18,00
Bunter Pflücksalat mit gegrilltem Halloumi, Gurken und Zwiebel (Dressing F,M) (G)	€	18,00
Bunter Pflücksalat, scharf angebratene Gambas (ungeschält) Paradeiser, Gurken und Zwiebel (Dressing F,M) (B)	€	22,00

GEGEN DEN RICHTIGEN HUNGER

VOM RIND

„Alt Wiener Backfleisch“ von der Beiried mit Kren dazu Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,L,M)	€	26,00
Das beste Gulasch des Wienerwaldes(A,L)	€	14,00
Vanilleroastbraten von der Beiried dazu gedünstete Zwiebel und Braterdäpfel (A,F,L,M)	€	26,00
Zwiebelrostbraten von der Beiried dazu Braterdäpfel und Röstzwiebel (A,F,L,M)	€	26,00
Rosa gebratene Schnitte von der Beiried auf bunter Pfeffersauce dazu Pommes Duchesse (A,C,G,M)	€	28,00
Grillspieß vom Rostbraten dazu Pommes und Knoblauch-Mayo-Dip (C,G,M))	€	26,00

VOM KALB

Wiener Schnitzel von der Schale dazu Petersilerdäpfel (A,C,G)	€	25,00
Rahmgulasch von der Nuss dazu Butterspätzle (A,C,G,L)	€	21,00
Schnitzel von der Schale mit Champignon- Camembert-Obers-Sauce dazu Butterspätzle (A,C,G,L)	€	26,00

VOM TULLNERFELDER SCHWEIN

Schweinsbraten vom Karree aus dem Holzofen mit Speckkraut und Serviettenknödel (A,C,G)	€	19,00
„Bauernschmaus“ (Schweinsbraten, G´selchtes, Würstel, Speckkraut, Serviettenknödel) (A,C,G)	€	21,00
„Wiener“ Schnitzel vom Karree mit Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)	€	16,00
Cordon Bleu „WALDHOF“ (Speck, Räucherkäse und Pfefferoni) mit Pommes (A,C,G)	€	20,00
Gebackene „Fledermaus“ mit Kren dazu Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,L,M)	€	20,00
Gebackener Lungenbraten dazu Erdäpfel-Vogerl-Salat (A,C,G,L,M)	€	21,00
Naturschnitzel vom Karree mit Saft, Reis und Ofengemüse (A,F,G,L)	€	17,00
Medaillons vom Lungenbraten mit Speckfisolen, Reis und Kapernsauce (A,G)	€	22,00
„WALDHOF“-Ripperl *(A,M,N)		
eine Länge mit Erdäpfelspalten und 1 Sauce **	€	22,00
oder eineinhalb mit Erdäpfelspalten und 2 Saucen **	€	27,00

*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)	€	18,00
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl (Dressing F, M) (A,C,G,L)	€	18,00
Naturschnitzel vom Hendlfilet mit Saft, Reis und Ofengemüse (A,F,G,L)	€	19,00
Hendlfilet in Paprikasauce mit Butterspätzle, Zwiebel und geräuchertem Paprika (A,C,G,L,M)	€	21,00
Hendlfilet in pikant-scharfer Currysauce mit Reis, Zwiebel, Paprika und Kokosmilch (A,F,L,N)	€	21,00
Risotto mit Hendlfilet, Schalotten, Champignons, getrockneten Kirschtomaten hausgemachtem rotem Pesto und Grana (G,L)	€	21,00
Gegrillte „WALDHOF“-Spießchen: vom Hendlfilet mit Pommes und hausgemachtem Tsatsiki (G,M,N)	€	21,00
Gegrillte Hendlbrust „Za-atar“ auf buntem Pflücksalat mit Zwiebel, Paradeiser und Gurken (Dressing F,M)(N)	€	18,00
Knusprige Hühnerflügerl mit süßer Chilli-Sauce: 6 Stück mit Erdäpfelspalten und 1 Sauce (A) *	€	16,00
oder 10 Stück mit Erdäpfelspalten und 2 Saucen (A) *	€	19,00

*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 mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,L,M)	€	20,00
„Waldhof-Gröst´l“ Erdäpfel, Knödel, Spätzle, Zwiebel, Speck, G´selchtes, Paprikawurst und Ei (A,C,G)	€	20,00
Ripperl*und 6Flügerl (A,M,N) mit Erdäpfelspalten und 2 Saucen **	€	27,00
„WALDHOF“-Grillteller (Ripperl, Spießchen, Rostbraten, Medaillon und Würstel) mit Pommes und 1 Sauce **(A,M,N)	€	30,00
*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 Kräutern und Petersilerdäpfeln (D,G)	€	27,00
Zanderfilet gebraten mit frischen Kräutern, Kirschtomaten und Petersilerdäpfeln (D,G)	€	20,00
Zanderfilet gebacken mit Erdäpfelsalat (A,C,D,G,L,M)	€	20,00
Karpfenfilet in Sesam-Mohn-Panier gebacken dazu Erdäpfel-Vogerl-Salat (A,C,D,G,L,M,N)	€	23,00

GANZ OHNE FLEISCH UND TROTZDEM KEIN SALAT

Waldhof-Erdapfel (V*) mit Joghurt-Sauce und Ofengemüse (G,L)	€	14,00
Gebackenes Gemüse (Zucchini, Melanzani, Champignons...) mit Sauce Tartare (A,C,G)	€	14,00
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare (A,C,G)	€	14,00
Dreierlei Käse (Camembert, Emmentaler, Mozzarella) gebacken mit Preiselbeeren (A,C,G)	€	17,00
Risotto mit Ofengemüse und Curry * (V*) *sehr scharf! (F,G,L,N)	€	19,00
Risotto mit Blattspinat, Schafskäse und Oliven (G,L)	€	18,00
Zucchini-Laibchen (5 Stück) mit Feta und Minze, auf frischem Rucola dazu pikantes Erdäpfel-Knoblauch-Chili-Püree (A,C,N)	€	17,00
Karamellisiertes Pfannengemüse (V*) (Paprika, Zwiebel, Zucchini, Melanzani, Champignons) mit Harissa (scharf!), knusprigen Pappadoms und Knoblauch-Dip (F,G,H,N)	€	19,00
Butterspätzle mit geröstetem Zwiebel und Waldviertler Trüffelkäse vom Schaf (A,C,G)	€	18,00
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), Erdäpfelspalten (A), Petersilerdäpfel (A,G), Ofengemüse, Reis (G), Serviettenknödel (A,C,G) Spätzle (A,C,G)	je	€	4,50
Stück Brot oder Semmel (A)		€	2,00
Kornspitz (A)		€	2,50
Saucen: BBQ (L), Chili scharf, Chili süß, Cocktail (C,G,L,M), 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, Gurken, Paprika und Mais) (Dressing F,M)		€	5,50
Erdäpfelsalat (L,M)		€	5,50
Erdäpfel-Vogerl-Salat (L,M)		€	6,50
Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (C,L,M)		€	6,50
Beilagen Änderung auf			
Salat		€	1,00
Rucola-, Vogerl-, Mayonnaise-Salat		€	2,00
Nicht aufgegessen?			
Gerne verpacken wir Ihre Speisen zum Mitnehmen		€	0,50

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,G)	€	7,50
Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)	€	7,50
„Gugginger“ mit Schokoladesauce und Schlagobers (A,C,G) (Kleiner Kuchen aus heller Sandmasse mit Waldbeersauce)	€	7,50
Mousse au Chocolat mit Schlagobers (G)	€	7,50
Waldhoftorte mit Schlagobers (A,C,G,H)	€	8,00
Bauernkrapfen mit Marillenröster und Schlagobers (A,C,G)	€	9,00
Panna Cotta mit eingelegten Waldbeeren (G)	€	7,50
In der Sommersaison:		
Eiskaffee mit Schlag (Kaffee, Vanilleeis) (G)	€	7,50

WEINKULTUR AUS ÖSTERREICH

Unsere Schankweine stammen aus dem Retzer Land,
Weinbau Erich Waldherr, Waitzendorf:

Alle Weine enthalten Sulfite

Grüner Veltliner	1/8	€	2,80
Zweigelt/Blauer Portugieser Cuvee	1/8	€	2,80
G´spritzter Weiss oder Rot	1/4	€	3,40
G´spritzter mit Aperol	1/4	€	6,50

SCHAUMWEINE

Prosecco Cavazza DOC Treviso

0,1	€	5,50
0,75	€	38,00

genauso, wie er sein soll: spritzig, aromatisch und elegant

Prosecco Rosé DOC Extra Dry

0,1	€	5,50
0,75	€	38,00

elegante florale Aromen von Rosenblättern und Waldbeeren
am Gaumen einhüllend und zart, frisch und saftig.

PinkBuco, Jöbstl

0,1	€	5,50
0,75	€	38,00

Der Schilcher-Frizzante der Extraklasse – beerig, spritzig und
immer einen Schuss Holunder voraus...

IN WEISS GEHALTEN

Grüner Veltliner WV DAC, Dürnberg, Falkenstein	1/8	€	5,00
	0,75	€	27,00

Frische Apfelfrucht, feiner weißer Pfeffer und kühle mineralische Noten. Würzig und saftig mit gutem Trinkfluss

Grüner Veltliner WV DAC, Brandl, Radlbrunn	1/8	€	5,00
	0,75	€	27,00

Großer Tiefgang in der Aromatik, herzhaft-frische mit grasig-grünen Noten vermischt mit Zitrusfrucht und Kiwi

Grüner Veltliner Habsburg, Ried Goldberg	1/8	€	5,00
	0,75	€	27,00

Leicht und erfrischend, mit feiner Kräuternote, helles Strohgelb im Glas, erfrischend am Gaumen und von trockener Eleganz geprägt

Riesling, Brandl, Radlbrunn	1/8	€	5,00
	0,75	€	27,00

In der Nase reifer, gelber Pfirsich, zarte Tropenfrucht-Anklänge am Gaumen elegant und rund

Riesling, Dürnberg, Falkenstein	1/8	€	5,00
	0,75	€	27,00

Intensive Steinobstnoten, kühle mineralische Würze. Am Gaumen vollmundig, saftige Marillenfrucht, lebhaftes Frucht-Säure-Spiel.

Gemischter Satz, Weingut Christ, Wien	1/8	€	5,00
	0,75	€	27,00

Der Parade-Wein vom Christ –
fruchtig und mehr als trinkfreudig, einfach perfekt!

Welschriesling, Muster, Gamlitz	1/8	€	5,00
	0,75	€	27,00

duftet nach Grapefruit und Zitronenmelisse, elegante Frucht,
passt als Aperitif oder zur leichten Küche

Sauvignon Blanc, Muster, Gamlitz	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

Aromen von Stachelbeeren und gelbem Paprika, dezent grasig,
fein ziselierte Säure und viel Trinkgenuss

Gelber Muskateller, Schauer, Kitzack	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

Intensive Muskataromen mit einem Hauch von Holunder,
blumig und fruchtig wie er sein soll

Roter Veltliner, Leth, Wagram	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

Breite Aromatik vom gelben Apfel bis zur Quitte,
saftiges Süße-Säure-Spiel, Sortenrarität auf hohem Niveau

Chardonnay Heideboden, Nittnaus, Gols	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

Herrlicher Duft nach tropischen Früchten und reifen Äpfeln,
frisch und kompakt am Gaumen, aromatischer Abgang

„Weißgipfler“, Pscheidt, Kritzensdorf	1/8	€	5,00
	0,75	€	27,00

ein klassisch-leichter, pikant-würziger Vertreter seiner Zunft
mit einem schönen „Pfefferl“

ROSÉ

„Blanc De Noir“
Dürnberg, Falkenstein

1/8	€	5,00
0,75	€	27,00

feiner Duft von roten Beeren und Zitrusfrüchten, abwechselnd mit Waldbeeren und Kirschen, charaktervoll und verspielt

„Rosé vom Zweigelt“
Dürnberg, Falkenstein

1/8	€	5,00
0,75	€	27,00

satt in der Farbe, feiner Duft nach roten Beeren und Kirschen, am Gaumen saftige Frucht mit feiner Würze und erfrischendem Finish

Schilcher „No 5“, Jöbstl, Wernersdorf

1/8	€	5,00
0,75	€	27,00

Rassige Säure, hoher Extrakt – all dies perfekt eingebunden in ein Meer aus Beeren und Früchten

ROT

Pinot Noir, Unger, Kremstal	1/8	€	6,00
	0,75	€	32,00

fruchtiger Duft nach Waldbeeren und Zwetschken,
dezente Röstaromen am Gaumen reife Brombeeren, leicht würzig

St. Laurent, Reinisch, Thermenregion	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

in der Nase feine Weichsel-Zwetschken- Aromen,
zarter Nougat- Touch, saftig und geschmeidig, samtiges Tannin

Zweigelt, Pittnauer, Neusiedlersee	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

dicht und saftig, reife Kirschfrucht und Beeren,
perfekte Balance, sehr ausgewogen

Zweigelt Reserve Barrique, Habsburg, Wagram	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

24 Monate Reife in gebrauchten französischen Barrique Fässern
der Tronçais- und Allier Eiche geben dem Zweigelt Reserve Barrique
den typischen Duft nach zarter Vanille und Röstaromen.

Blaufränkisch, Gager Deutschkreuz	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

sattes Rubin, dichte Nase nach Brombeeren und Herzkirschen,
am Gaumen unglaublich saftig, gekonnt in Szene gesetzt

Cabernet Sauvignon, Leth, Fels a.W.	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

Würzig-mineralische Prägung im Bukett: Am Gaumen sehr intensive dunkle Cassisfrucht, reife Schote und Kakao, nachhaltig im Abgang, mit einigen Tanninreserven die Struktur und Reifepotential verleihen.

Merlot Reserve, Weinwurm, Dobermannsdorf	1/8	€	5,50
	0,75	€	31,00

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

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	€	6,00
---------	-----	---	------

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

Zwetschke	2cl	€	6,00
-----------	-----	---	------

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

Traubenkirsch	2cl	€	6,00
---------------	-----	---	------

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

Apfelbirne Cuvee	2cl	€	6,00
------------------	-----	---	------

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

Williams	2cl	€	6,00
----------	-----	---	------

Typisch elegant, schöner Fruchtschmelz, pikante Würze, anregendes Finish

Waldhimbeer	2cl	€	6,00
-------------	-----	---	------

Reife Frucht, Zitrus, rauchig-würzig, dunkle-reife Aromen, geschmeidige Fruchtsüße, zartherbe Pikante, eleganter Charme

Tresterbrand Schilcher	2cl	€	6,00
------------------------	-----	---	------

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

€ 5,50

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

KAFFEE



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

TEE(KANNE)



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