NEU IN DER WALDINSEL

Jederzeit auf Vorbestellung

(ab 4 Personen)

Bratlessen in der Waldinsel

Bratl in der Rein 16.5
mit Semmelknödel, Kartoffel und Krautsalat

Frühstücken in der Waldinsel

Waldinselfrühstück 16.9
mit einem Glas Sekt & Orangensaft,
Gebäck, Wurst- und Käseplatte, Marmelade, Butter, Joghurt,
Aufstrich, Gemüsesticks und einer Eierspeise

Gerne bieten wir das Frühstück auch vegetarisch oder vegan an.
Bitte bei Reservierung bekannt geben!

Feiern in der Waldinsel

Gestalten Sie nach Ihren individuellen Bedürfnissen und Vorstellungen.
Sehr gerne senden wir Ihnen unsere Empfehlungen
und Sie erstellen Ihr Menü.

Suppen | Vorspeisen

Spargelcremesuppe	
mit Croûtons	6.5
mit Blutwurstpofese	8.5
Rindssuppe	
mit Kaspressknödel	4
mit Frittaten	4
Beef Tatar	16.9
mit Butter, Kapern und Toastbrot	
Haussulz	10.9
mit Salatbouquet und Gebäck	

Salate

Bunter Blattsalat	*4.9*
Salat Waldinsel	
mit rosa gebratener Rinderhüfte und Speck	17.9
mit gebackenem Camembert & Preiselbeeren	16

Hauptspeisen

Wienerschnitzel *mit Petersilienkartoffeln und Salat*	
vom Schwein	17
vom Kalb	23.5
Zwiebelrostbraten *rosa gebraten* *mit Speckbohnen und Kroketten*	21
Cheeseburger *mit 180g österreichischem Rindfleisch, Cheddar, Speck, Salat, herzhafter BBQ-Sauce und Pommes*	17
Kalbsrahmbeuschel *mit Semmelknödel und Sauerrahm*	15.9
Waldinsel Club-Sandwich *mit Rinderhuft, Käse, Speck, Salat und Pommes*	17
Weißer & grüner Spargel (vom Spargelhof Mayr)	
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	19
plus rosa gebratenes Beiried	+ 12
plus Lachsforelle (Fischfang Ulrichsberg)	+ 12.5

Kleine Gerichte

Schinken-Käse-Toast *mit Blattsalat*	6.7
Sacherwürstel	5.9
Debreziner *mit Senf und Gebäck*	5.5

Desserts

Eispalatschinken *mit* Vanilleeis und Schokosauce	8.2
Palatschinke *mit Marillenmarmelade*	
1 Stk	3.8
2 Stk	5.6
Eierlikörknödel mit Beerenröster und Vanilleeis	9.8
Alles Schokolade *Vorfreude 15 min*	11.5
Eiskaffee / Eisschokolade	7.9

Liebe Genussfreunde,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte möchten wir jedoch hinweisen, dass unsere Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten können, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

„Von Herzen genießen gelingt am besten in Kombination mit ausgezeichneter Kulinarik und stimmigen Getränken."

Dabei sind uns qualitativ hochwertige Produkte
und die Regionalität unserer Lieferanten besonders wichtig.

Weil uns Qualität am besten schmeckt!

Unsere **Eier** beziehen wir von den glücklichen Hühnern der Familie Leitner aus Lichtenberg.

Das Motto „frisch-saftig-ehrlich" hat uns überzeugt. Eine Variation an **Fruchtsäften** der Familie Schurm aus Lichtenberg zählt zum fixen Waldinsel-Sortiment.

Auch beim **Obst** und **Gemüse** legen wir großen Wert auf Frische, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Daher beziehen wir dieses vom Großhändler für Obst und Gemüse Samhaber aus Linz.

Beim **Kaffee** vertrauen wir seit Tag 1 auf die hochwertigen Kaffeebohnen der Kaffeerösterei Suchan in Freistadt, wobei wir neben dem Palermo Kaffee auch unsere eigene Mischung „Waldinsel" anbieten.

Unser **Wildfleisch** kaufen wir regional und saisonal von den Jägern aus Oberneukirchen und Hirschbach.

Weitere regionalen Produzenten: