

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 auch eine vegetarische oder vegane Alternative.

Bitte bei der Reservierung bekanntgeben.

Festlichkeiten in der Waldinsel

Genießt festliche Momente bei uns

Wir machen, mit einem schönen Ambiente, genussvollen Speisen und einem herzlichen Service, ihr Fest zu einer unvergesslichen Erinnerung.

*Charmante Räumlichkeiten für Veranstaltungen und Feste bis 100 Personen.
Im Festsaal bis 60 Personen.*

Suppen | Vorspeisen

Spargelcremesuppe	
<i>mit Croûtons</i>	6.5
<i>mit Blutwurstpofese</i>	8.5
Rindssuppe	
<i>mit Kaspressknödel</i>	4
<i>mit Frittaten</i>	4
Beef Tatar	16.9
<i>mit Butter, Kapern und Toastbrot</i>	
Haussulz	10.9
<i>mit Salatbouquet und Gebäck</i>	
Knoblauchgarnelen in Olivenöl	11.9
<i>mit Gebäck</i>	

Salate

Bunter Blattsalat	4.9
Salat Waldinsel	
<i>mit rosa gebratener Rinderhüfte und Speck</i>	17.9
<i>mit 3erlei Käse und Feigensenf</i>	16.9

Hauptspeisen

Wienerschnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Salat

vom Schwein

vom Kalb

17

23.5

Zwiebelrostbraten *rosa gebraten*

mit Speckbohnen und Kroketten

21

Cheeseburger

mit 180g österreichischem Rindfleisch, Cheddar,

Speck, Salat, herzhafter BBQ-Sauce und Pommes

17

Kokos-Kichererbsen-Curry

mit Jasminreis und Gemüse

plus Garnelen

15.5

+5.9

Waldinsel Club-Sandwich

mit Rinderhuft, Käse, Speck, Salat und Pommes

17

Weißer & grüner Spargel (vom Spargelhof Mayer)

mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

plus rosa gebratenes Beiried

plus Lachsforelle (Fischfang Ulrichsberg)

19

+ 12

+ 12.5

Kleine Gerichte

Schinken-Käse-Toast 6.7
mit Blattsalat

Sacherwürstel 5.9
Debreziner 5.5
mit Senf und Gebäck

Desserts

Eispalatschinken 8.4
mit Vanilleeis und Schokosauce

Palatschinke
mit Marillenmarmelade
1 Stk. 3.9
2 Stk. 5.9

Eierlikörknödel
mit Beerenröster und Vanilleeis
1 Stk. 7.8
2 Stk. 9.8

Eiskaffee / Eisschokolade 8.1
3 Kugeln Eis und feiner Garnitur

Gerne geben die Genussmacher Auskunft über Allergene.

Unsere Produzenten

„Von Herzen genießen gelingt am besten in Kombination mit ausgezeichnete 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:

