

Waldgasthof

... bekannt für Kulinarik & Gemütlichkeit



Der Waldgasthof ist auch im Sommer ein Hit!



Aus dem Suppentopf / Home made soups

Große Nudel- oder Frittatensuppe	5,40
Bouillon with noodles or sliced pancake	
Leberknödelsuppe mit 2 Knödel	6,40
Bouillon with 2 liver dumplings	
Große Erbsensuppe mit Würstel	6,40
Peas soup with sausage	
Große Kartoffelsuppe mit Schwammerl	6,40
Potato soup with mushrooms	
Kaspreßknödelsuppe mit 2 Knödel	6,60
Clear soup with 2 cheese dumplings	
Große Gulaschsuppe mit Semmel	7,70
Goulash soup with roll	
Rindfleischsuppentopf mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse	7,70
„Pot of bouillon“ with beef, noodles and vegetables	
Semmel / roll	1,20
Laugenbrezel / pretzel	2,00

Zur Jause und für den kleinen Hunger / Snacks

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce	6,40
Big baked potato with sour cream and chives sauces	
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gebratenem Speck	7,80
Potato with sour cream and roasted bacon	
Paar Frankfurter mit Senf, Kren und Brot	4,70
Pair of Vienna sausages with roll, horseradish and mustard	
Burenwurst mit Specksauerkraut, Senf, Kren und Brot	7,80
Boiled spicy pork sausage with sauerkraut, mustard and bread	
Große Portion Pommes mit Ketchup	4,50

Die Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über div. Allergene in unseren Speisen bzw. Getränken. / Our staff provides information about Allergens in our food or drinks.

Hauptspeisen / Main dishes

Forelle „Müllerin“ 17,50

in Knoblauchbutter gebraten und Petersilienkartoffeln

Trout fried in garlic butter with parsley potatoes

Räucherforellenfilet mit Ofenkartoffel 15,40

mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce und Blattsalaten

Smoked trout filet with big baked potato, sour cream and lettuce

Feines Ragout vom Junghirsch mit Semmelknödel 16,80
und Birnenrotkraut

Ragout of venison with bread dumpling and red cabbage with pears

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute 13,20
mit Pommes oder Kartoffeln

Breaded escalope of pork or turkey - with chips or potatoes

Original Tirolergröstl im Pfandl mit Spiegelei und grünem Salat 13,60

Fry-up of pieces of beef, potatoes and fried egg served in pan with lettuce

„Omas Knödelteller“ mit Specksauerkraut 11,50
(Kaspreß-, Leber- und Tiroler Knödel)

Variation of dumplings – local cheese, liver and Tyrolean bread, with sauerkraut

Specklinsen mit Semmelknödel und Würstl 10,20

Lentils with bacon, bread dumpling and Vienna sausage

Angertal Burger mit Pommes 10,40

Burger with chips

Spaghetti „Bolognese“ 9,80

Hühnernuggets mit Pommes 8,80

Chicken nuggets with chips

Berner Würstel mit Pommes 9,20

Fried Vienna sausages stuffed with cheese and wrapped in bacon, with chips

Grillwürstl mit Pommes 8,20

Grilled sausages with chips



Skihauben-Patron: Jörg Wörther

Vegetarisches: Pilzknödel mit roten Rüben, 13,80

Topinambur und Kürbiskernsprossen

Mushroom dumplings, beets and Jerusalem artichokes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce und Salaten 10,40

Big baked potato with sour cream and lettuce

„Backhendl Salat“ - Salat mit gebackenem Hühnerbrustfilet 12,60

Lettuce with breaded chicken breast fillet

„Bauernsalat“ - Salat mit warmen Kartoffeln, Speck und Zwiebel 12,30

Lettuce with potatoes, bacon and onion



Lauwarmes Räucherforellenfilet auf Blattsalaten 12,20

Warm smoked troutfilet on green salad

Mehlspeisen / Pastries

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster 11,80

Shredded pancake with raisins and stewed plums

Apfelstrudel 4,20

Apple strudel

Topfenstrudel 4,20

Curd cheese strudel

Portion Schlagobers oder Vanillesauce 1,50

Wipped cream or custard

Germknödel mit Butter oder Vanillesauce 6,20

Yeast dough dumpling with poppy seeds, melted butter or custard

Bauernkrapfen mit Preiselbeermarmelade 3,50

Local doughnut with mountain cranberry jam

Alkoholfreie Getränke

Cola, Limonaden	0,25 l	2,70
Gasteiner Mineralwasser	0,33 l	2,70
Apfelsaft oder Orangensaft	0,25 l	2,70
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	3,70
Apfelsaft mit Wasser	0,50 l	3,40
Skiwasser	0,50 l	3,40
Quellwasser	0,50 l	1,20
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,25 l	2,70
Johannisbeersaft	0,25 l	3,10
Fruchtsäfte, diverse Sorten	0,25 l	3,10

Bier

Stiegl vom Faß	0,50 l	4,40
Stiegl vom Faß	0,33 l	3,40
Franziskaner Weißbier vom Faß	0,50 l	4,60
Franziskaner Weißbier vom Faß	0,33 l	3,60
Radler - Bier/Limo	0,50 l	4,40
Radler - Bier/Limo	0,33 l	3,40
Alkoholfreies Bier	0,50 l	4,60
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,60

Weine

Rotwein, Zweigelt	1/8 l	2,80
Weißwein, Grüner Veltliner	1/8 l	2,80
„Gspritzter“	1/4 l	3,30

Spirituosen

Bauerngebrannter Obstler	2 cl	3,20
Marillen- oder Birnenschnaps	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,70
Flying Hirsch		4,70

Heiße Getränke

Tasse Kaffee - Verlängerter		2,90
Cappuccino mit Milchschaum		3,70
Caffé Latte		3,70
Großer Brauner		3,70
Kleiner Brauner		2,70

Verschiedene Tees mit Zitrone oder Milch	0,25 l	2,60
Heiße Zitrone	0,25 l	3,00
Heiße Preiselbeere	0,25 l	3,00
Heißer Ingwer	0,25 l	3,00
Portion Gasteiner Gebirgshonig		0,30

Unsere Teespezialität: „Chai Royal“ 4,00

Rooibos Tee mit frischem Ingwer, Zitrone, Zimt und Honig

Kakao mit Schlagobers	0,25 l	3,80
Glühwein	0,25 l	4,60
Jagatee	0,25 l	5,50

Die Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft
über div. Allergene in unseren Speisen bzw. Getränken.
Our staff provides information about Allergens in our food or drinks.

Preise in Euro, inklusive Steuern / Prices in Euro, taxes included.

Waldgasthof

... bekannt für Kulinarik & Gemütlichkeit



Besuchen Sie uns auf unserer Facebook-Seite bzw. auf unserer Webseite: **www.angertal.at**. Über eine positive Bewertung würden wir uns ebenfalls sehr freuen!

KEIN RUHETAG

No closing days

WARME KÜCHE

durchgehend bis 17 Uhr

warm meals

served till 5 pm

TISCHRESERVIERUNG

+43 664 58 78 144

table reservation

Familie Windischbauer

Anger 114

5630 Bad Hofgastein

www.angertal.at

