

Zur Triftsperre

Waldrestaurant & Pension



Herzlich willkommen im Waldrestaurant Zur Triftsperre!

Hier kommt das Essen nicht vom Band, hier kocht man noch mit Herz und Hand.
Das Fleisch wird stets frisch geschnitten und gebraten, die Soße noch selbst
angerührt. Die Zubereitung kann daher etwas dauern – doch Vorfreude ist
bekanntlich die schönste Freude!

Eine angenehme Zeit in der Triftsperre wünschen Ihnen
Familie Ortmeier und Mitarbeiter

Küchenpause

Von 16 bis 17 Uhr ist unsere Küche geschlossen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Unsere Empfehlungen

Hausgemachte Limonade 0,5 l..... 4,50 €

Mit fruchtiger Einlage, frischer Minze und Eiswürfeln – herrlich erfrischend.
Genießen Sie unsere wechselnden Sorten – unser Service-Team verrät Ihnen gerne die aktuelle Empfehlung.

Aperitif

Luuy Schorle..... 5,50 €

Ein spritziger Aperitif mit feinem **Scheibel Pomeranzenlikör**,
veredelt mit Prosecco – fruchtig, prickelnd und ideal für einen genussvollen Start.

Wein des Monats

Chardonnay „Ried Zöbinger Pfaffenberg“ (Wachau)..... 0,2 l 5,50 €

Helles Gelb, feine Karamellanklänge, Mandarinenzesten, unterlegt
mit feinem Blütenhonig, cremig, gut eingebundene Säure

Schnaps des Monats

Moor-Birne die Nr.1 von Scheibel..... 0,2 cl 3,90 €

Die Basis sind getrocknete Birnen. Diese werden in Alkohol eingelegt und ergeben den feinen Fruchtauszug. Den torfig-rauchigen Charakter erhält er im Eichenfass durch das Feuertoasting! Tiefgoldene Farbe – einfach wunderbar!

Genuss, der begeistert – unsere Neuheit

Pinsa mit Lachsstreifen15,50 €

Unsere luftig-knusprige Römerpizza, reich belegt mit feinem Lachs, cremigem Frischkäse, mediterranem Gemüse, Tomaten und frischen Zwiebeln. Veredelt mit aromatischem Rucola und gehobelem Parmesan – ein leichter, mediterraner Genussmoment.

Beliebt bei unseren Gästen

Zart geschmorte Osenbackerl..... 18,50 €

12 Stunden langsam geschmort – wunderbar butterzart und voller Geschmack. Serviert in kräftiger Rotweinjus mit hausgemachten Semmelknödeln und frischem Salat.
Ein klassischer Genuss für echte Feinschmecker.

Spezialitäten des Hauses

Frische Bayerwaldforelle „Müllerin Art“ 17,50 € *

goldbraun gebraten mit feiner Würzbutter übergossen,
dazu Petersilienkartoffeln und knackiger Salat

Frische Knoblauchforelle „Müllerin Art“ 18,50 € *

saftig gebratene Forelle mit aromatischer Knoblauchbutter,
dazu Petersilienkartoffeln und knackigem Salat

* Grundpreis ca. 250 g Gewicht- jedes Plus von 50g nur 1 € mehr Genuss

Schmankerl

Wild-Bolognese..... 10,50

€ Nudeln mit unserer aromatischen Wild-Bolognese, verfeinert mit knusprigen
Butterbröseln. Frischer Rucola und gehobelter Parmesan runden dieses kräftige,
rustikale Pasta-Highlight perfekt ab.

Feines Wildragout..... 18,50 €

Zart geschmortes Wildragout in aromatischer Wildjus, serviert mit fruchtiger
Preiselbeerbirne, hausgemachten Semmelknödeln und klassischem Blaukraut. Auf Wunsch
auch mit frischem Salat – ein traditioneller Genuss für Liebhaber kräftiger, regionaler Küche.

Zart geschmorte Osenbackerl..... 18,50 €

12 Stunden langsam geschmort – wunderbar butterzart und voller Geschmack.
Serviert in kräftiger Rotweinjus mit hausgemachten Semmelknödeln und frischem Salat.
Ein klassischer Genuss für echte Feinschmecker.

1/4 Ente ausgelöst..... 19,50 €

Knusprig gebratene Ente, serviert mit kräftiger Entenjus und einer fruchtigen
Preiselbeerbirne. Dazu Reiberknödel und klassisches Blaukraut
– auf Wunsch auch mit frischem Salat.
Ein herzhaft-bayerischer Genuss für echte Feinschmecker.

Wirtshaus Klassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten..... 15,50 €

saftiger, langsam geschmorter Schweinsbraten mit kräftiger Bratenjus, dazu Reiberknödel und ein frischer Salat – ein herzhaftes Stück bayerischer Genuss.

Schnitzel paniert..... 15,50 €

mit Pommes frites und Salat

Cordon bleu 16,50 €

gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites und Salat

Triftperrpfandl 17,50 €

Zarte Medaillons vom Schweinefilet in aromatischer Waldpilzrahmsauce, serviert im heißen Gusspfandl. Dazu hausgemachte Spätzle und ein frischer Beilagensalat

Rinderroulade „Reschenstein“ 18,50 €

in aromatischer Rotweinsauce, dazu fluffige Semmelknödel und knackig-frischer Salat
ein herzhaftes Traditionsgericht mit vollem Geschmack.

Stockbauers Zwiebelrostbraten 22,90 €

Zart gebratene Rinderlende, überzogen mit unserer aromatischen, hausgemachten Zwiebeljus und gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln. Dazu goldene Pommes frites und ein frischer Salat. Rustikal auf dem Holzteller serviert – ein herzhafter Genuss für echte Fleischliebhaber.

Stockbauers Rostbraten 22,90 €

Zart gebratene Rinderlende mit kräftiger, hausgemachter Paprika-Zwiebel-Soße. Serviert mit knusprigen Pommes frites und frischem Salat.
Auf dem Holzteller angerichtet – ein herzhafter Klassiker mit traditionellem Charakter

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage..... 4,90 €

Kürbiscremesuppe..... 4,90 €

Selleriecremesuppe..... 4,90 €

Vegetarisch

Dreierlei Knödel..... 14,50 €
Spinat-, Rote Bete- und Käseknödel auf Rahmwirsing mit Beilagensalat

Rucola-Süßkartoffelpflanzerl..... 14,50 €
mit Kräuterdip, Couscousgemüse und Salat - auf Wunsch auch vegan erhältlich!

Salate

Gemischter Salat..... klein 4,50 € / groß 8,50 €
Nach Saison wechselnde Blattsalate und Rohkostsalat, angemacht mit Essig & Öl

Dessert

Apfelstrudel..... 5,50 €
mit Vanilleeis und Sahne

2 Stück Marillen-Topfenknödel..... 6,50 €
mit Butter-Haselnussbröseln und Vanillesoße

Kinderteller

Reiberknödel mit Bratensoße.....	4,50 €
Portion Pommes.....	4,50 €
Spätzle mit Pilzrahmsoße.....	5,50 €
Semmelknödel mit Pilzrahmsoße.....	5,50 €
Hähnchenkrossies mit Pommes frites.....	7,50 €
Currywurst mit Pommes frites.....	7,50 €
Schnitzel paniert mit Pommes frites.....	8,50 €