



STAMMTISCHKARTE

Waldschänke Klassiker und unsere Lieblingsspeisen

Vorspeisen

Gebeizter Seesaibling mit
Schwarzwurzel, Kohlsprossen und
Orangencreme
€12,50

×

Wildschweinsülze mit eingelegtem
Gemüse, Vogerlsalat und Kernöl-
Vinaigrette
€12,50

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder
Leberknödel
€7,50

×

Maronischaumsuppe
und Croûtons
€6,50

Dessert

Karamellisierter Vanillepudding
mit weißer Schokolade, Brombeere und
Gurke
€11,50

×

Gebackenes Schokolademousse mit
Beeren und weißer Schokoladecreme
€9,50

×

Für 2 Personen
(Vorfreude ca. 30 Min.)
Karamellisierter Nuss-Schmarrn mit
Röster und Vanilleeis
€21,00

Hauptspeisen

Zander mit
geschmortem Kürbis, Leinöl-Erdäpfel, und
Weichselschaum
€27,50

×

Gebackenes Wallerfilet mit Einkorn- Risotto
Rote Rübe und Vogerlsalat
€27,50

×

Wiener Schnitzerl vom Milchkalb mit
Petersilienerdäpfeln, Salat
und Preiselbeeren
€22,50

×

Rehkitzbeuscherl mit Schwarzbrotknödel
€9,50 / €15,50

Aus Wald und Wiese

Hausruckviertler Reh
mit convierter Topinambur, Kräuterseitling und
Schwarzernuss
€35,50

Hasenjungs mit Serviettenknödel
€12,50 / €19,5

Geschmorter Rehschlögel
€24,50

Gebatener Fasan mit Rahmsauce
€28,50

Geschmorter Hasenlauf mit
Shiitake Pilze und Speck
€23,50

Unsere Beilagenempfehlung

Serviettenknödel und Rotkraut
oder
Schupfnudel, Selleriecreme und Brat -Apfel

Gedeck mit ofenfrischem
Bauernbrot, Speck und Aufstrich
€4,90