



Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region.



Menü

Pilzterrine

Portweingele, Birne, Haselnuss und
Brioche



Topinambur

Maroni, grüne Bohnen und Spinat



Stör aus Steyrling

Grünkohl, Lauch Speck, Alpenkaviar



Geschmortes Kalbsbackerl

Kürbis, Bergkäse und Jalapeños



Zackelschaf

Rote Rübe, Erdäpfelsoufflé, Radi und
Pekannuss



Schokolade

Beere und Verben



Hauszwetschke

Petersilie, Sellerie und Buchweizeneis

Gedeck

mit Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer

Gemüse und Aufstrich

€ 6,50

Menü 7 Gänge € 115,00

Menü 6 Gänge € 105,00

(ohne Backerl)

Weinreise Österreich

6 Gläser € 58,00

7 Gläser € 67,00

Weinreise International

6 Gläser € 68,00

7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise

6 Gläser € 36,00

7 Gläser € 40,00



Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Pilzterrine

Portweingele, Birne, Haselnuss und Brioche



Eferdinger Kohlrabi

Radieschen, gebeiztes Eigelb,
weiße Johannisbeeren



Topinambur

Maroni, grüne Bohne und Spinat



Geschmorter Kürbis

Mangold, Bergkäse und Jalapeños



Rote Rübe

Erdäpfelsoufflee, Radi und Pekannuss



Schokolade

Beeren, Verbene



Hauszwetschke

Petersilie, Sellerie und Buchweizeneis

Menü 7 Gänge € 99,00

Menü 6 Gänge € 92,00

(ohne Steinpilze)

Weinreise Österreich

5 Gläser € 48,50

6 Gläser € 58,00

7 Gläser € 67,00

40,00

Weinreise International

5 Gläser € 57,50

6 Gläser € 68,00

7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise

5 Gläser € 30,00

6 Gläser € 36,00

7 Gläser €



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Eferdinger Kohlrabi

Radieschen, gebeiztes Eigelb, weiße Johannisbeeren €15,50

Gebeizter Zander

Fenchel, Brombeeren und Buchweizen €17,50

Herbst-Salat

marinierter Kürbis, weiße Bohnen und Kernöl €8,50

Suppen

Tagessuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel €8,50

Hauptspeisen

Eierschwammerl-Gulasch

Topfen-Serviettenknödel und Sauerrahm €21,50

Saibling

Kürbis, Mangold und Kernöl-Beurblance €29,00

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten Leinölerdäpfeln, braune Butter und Salat €29,00

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50



Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 26,50

Rindsfilet vom Salonbeef

Ofensellerie, Grünkohl, rote Zwiebeln und Pfefferrahmsauce € 45,00

Mit diesem Gericht unterstützen Sie die österreichische Kinderkrebshilfe mit € 2,00

Nachspeisen

Zwetschkenknödel

Zwetschkenröster, Marzipan und Vanilleeis € 15,90

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenschnitte

Herbsttrompeten, Moosbeeren, Creme Chantilly und Tonkabohne € 15,90

Käse vom Tölzer Käseladen € 16,50

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten, um diese zu berücksichtigen.

Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte



WALDSCHÄNKE

RESTAURANT • GRIESKIRCHEN

Leidenschaft für Regionalität



Säfte und Möste

Familie Matzeneder

„vlg Freinberger“
Meggenhofen

Familie Schauer

St. Marienkirchen/Polsenz

Familie Lindinger

St. Thomas

Wein

Biodynamischer Weinbau

Armin Kienesberger

Schlößberg

Trattnachtaler Weinhaus

Augustin Spiegelfeld

Schlößberg

Edelbrände,

Gin, Whisky,
Rum, Vodka,
Himbeerlikör

Qualitätsbrennerei

Reisetbauer

Axberg

Keramik

Niki Baumberger

Wels