



Waldschänke Mittagstisch

4. Februar- 7. Februar 2025

Dienstag, 4. Februar 2025

Pastinakenschaumsuppe

Reinanke mit Rote Rüben, Einkornrisotto, Kren und Spinat

Warme Topfenschnitte mit Sauerkirschen

Mittwoch, 5. Februar 2025

Kürbis-Ingwersuppe

Faschierte Kalbfleischlaibchen mit Erdäpfelpürree und Karottengemüse

Crêpe Suzette mit Orangensauce

Donnerstag, 6. Februar 2025

Gemüsecremesuppe mit Liebstöckel

Junghirsch-Ragout mit Topfenknödel und Kohlsprossen

Schokoladenmousse mit Maroni und Preiselbeeren

Freitag, 7. Februar 2025

Mais-Chilischsaumsuppe

Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat

Tiramisu mit Himbeeren

Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 24,90

Menü 2 Gänge € 22,90

Danke an

Backstube Klausmayr aus Finklham, Biohof Thomabauer aus Prambachkirchen, Eferdinger Landl
Gemüsebauern, DiZi Fisch Wels, Chickenhouse „Domaine Wachter“, Biohof Ecker in Heiligenberg,
Fleischhauerei Ozlberger, Hartkirchen, Biohof Hofmann, Natternbach



Wintermenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:

Gosset Extra Brut

0,1l €15,50

Geschmorte Rübe

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und Eigelb

Topinamburschaumsuppe

Saibling

Molke, Wintergemüse, Selleriecreme und Chicorée

Filet vom Jungstier

confierte Urkarotte, Brokkoli und Pfefferrahmsauce

„Birne Helene“

Mandelcreme, weiße Schokolade und Honig

Menü 5 Gänge € 85,00

Menü 4 Gänge € 75,00

ohne Fisch

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Geschmorte Rübe

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und Eigelb €15,50

Geräucherte Forelle

mariniertes Rotkraut, Quitten und Buchweizen €17,50

Winter-Salat

eingelegerter Kürbis und Walnüsse €8,50

Suppen

Tagessuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Tortellini

Spinat, Pilz-Consommé und Mühlviertler Grana Granit Parmesan €22,50

Waller

weißen Bohnen, gebratenem Kraut und eingelegten Erdäpfeln €29,00

Saibling

Molke, Wintergemüse, Selleriecreme und Chicorée €29,00

Gebratene Kalbsleber

Erdäpfelpüree, glasierte Apfel, Zwiebelsauce und grüner Salat €24,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, grüner Salat und Preiselbeeren €26,50

Filet vom Jungstier

confierte Urkarotte, Brokkoli und Pfefferrahmsauce €42,00

Nachspeisen

Gebackener Apfelknödel

Mostsabayon, Karamell und Vanilleeis €15,90

„Birne Helene“

Mandelcreme, weiße Schokolade und Honig €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.