

# Menü



**Hoamatgaung**  
Charaktergänge aus  
der Region.

## Pilzterrine

Portweingeleé, Birne,  
Haselnuss und Brioche

Gedeck

€ 6,50



## Ur-Karotte

Blutorange, Buchweizen,  
Kapuzinerkesse

Menü 7 Gänge

€ 115,00

Menü 6 Gänge

€ 105,00

(ohne Ziegenmilch)



## Stör aus Steyrling

Grünkohl, Lauch, Speck  
und Alpenkaviar



## Fasan

Petersilienwurzel, wilder  
Kohl, Yuzu und  
Belperknolle

Weinreise

Österreich

6 Gläser € 58,00

7 Gläser € 67,00



## Hausruckviertler Hirsch

Kerbelpflanze, Chicorée,  
Mohn und Sanddorn

Weinreise

International

6 Gläser € 68,00

7 Gläser € 78,00



## Ziegenmilch

Mandarine,  
Schwarzwurzel  
und Buchweizen

Alkoholfreie Reise

6 Gläser € 36,00

7 Gläser € 40,00



## Eferdinger Quitte

B'soffener Kapuziner,  
Rosmarin und Vogelbeere

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



# Vegetarisches Menü

Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

## **Pilzterrine**

Portweingele, Birne, Haselnuss und Brioche



## **Ur-Karotte**

Blutorange, Buchweizen, Kapuzinerkesse



## **Sellerie-Beuschl**

Safran, Brioche, Schnittlauch



## **Petersilienwurzel**

Polenta, Yuzu und Belper Knolle



## **Ofenkarfiol**

Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat



## **Ziegenmilch**

Mandarine, Schwarzwurzel und Buchweizen



## **Eferdinger Quitte**

B'soffener Kapuziner, Rosmarin und Vogelbeere

Menü 7 Gänge € 99,00

Menü 6 Gänge € 92,00

(ohne Ziegenmilch)

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



## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### **Kurz gebratenes Carpaccio vom Rind**

Eingelegtes Gemüse, Orange und Radicchio € 19,50

#### **Marinierte Lachsforelle**

Schwarzwurzel, Birne und Braune Butter € 17,50

#### **Winter-Salat**

marinierter Kürbis, Walnuss und Kernöl € 8,50

### Suppen

#### **Tagessuppe** € 7,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

Frittaten € 8,50

### Hauptspeisen

#### **Ofenkarfiol**

mit Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat € 21,50

#### **Kalbsrahmbeuschel**

mit Serviettenknödel € 15,50/20,50

#### **Saibling**

Topinambur, Mangold, Safran und Brioche € 29,00

#### **Stör aus Steyrling**

Grünkohl, Lauch, Speck und Alpenkaviar € 26,50

#### **Zwiebelrostbraten**

mit Spätzle, Speckfisolen und Blattsalat € 31,50

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 26,50



### **Rindsfilet vom Salonbeef**

Wilder Brokkoli, Kräutersaitlinge und Pastinake € 45,00

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

## **Nachspeisen**

### **Karamellisierter Nussschmarrn für 2 Personen**

Röster und Vanilleeis € 25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

### **Schokoladenschnitte**

Haselnuss, Mandarine und Topfen-Orangeneis € 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**  
Schlüßlberg
- Trattnachtaler Weinhaus**  
**Augustin Spiegelfeld**  
Schlüßlberg

#### Edelbrände,

- Gin, Whisky,  
Rum, Vodka,  
Himbeerlikör

- Qualitätsbrennerei**  
**Reisetbauer**  
Axberg

#### Keramik

- Niki Baumberger**  
Wels