



## Waldschänke Mittagstisch

3. August - 7. August 2026

Dienstag, 4. August 2026

Karfiolschaumsuppe

\*\*\*

Pochierter Saibling mit Wurzelgemüse, Heurige Erdäpfel, Kren und Schnittlauch

\*\*\*

Flaumiger Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster

Mittwoch, 5. August 2026

Gelbe Paradeisersuppe

\*\*\*

Backhendlsalat mit Feldgurken, Radieschen und Kernöl

\*\*\*

Grießflammerie mit Orangenröster

Donnerstag, 6. August 2026

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Gefüllte Paprika mit Petersilienerdäpfeln und Salat

\*\*\*

Schokoladenparfait mit Kirschen

Freitag, 7. August 2026

Zucchinischaumsuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Kräuterspätzle

\*\*\*

Pofesen mit Vanillesauce

Vegetarisches Wochenmenü

Hummus mit Zucchini, Feta und Koriander

\*\*\*

Eierschwammerl-Gnocchi mit Lauch, Parmesanschaum und Spinat

\*\*\*

Tagesdessert

Zum Gedeck: Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 26,90 / vegetarisch €24,50

Menü 2 Gänge € 24,90 / vegetarisch €22,50



## Empfehlungen von Clemens und Team

### Vorspeisen

#### **Carpaccio vom Weiderind**

Eierschwammerl, Kräutermayonnaise und Rucola € 19,50

#### **Geflämmte Forelle**

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise € 17,50

#### **Caesarsalat**

Eingelegte Paradeiser, Pinienkerne und Mühlviertler Grana Granit € 8,50

### Suppen

#### **Kohlrabischaumsuppe**

Croûtons € 7,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

Frittaten € 8,50

### Hauptspeisen

#### **Eierschwammerl-Gulasch**

Topfen-Serviettenknödel, Paprika, Sauerrahm und Blattsalat € 23,50/€ 26,50

#### **Zander**

Zucchini, Einkornrisotto, Malabar-Spinat und Jalapeños 29,50

#### **Saibling**

Paradeiser, Schafkäse, Basilikum, Erdäpfelgnocchi und Buchweizen € 29,00

#### **Geschmortes Kalbsackerl**

Petersilienwurzel, Fregola Sarda und wilder Brokkoli € 29,50

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

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 29,50

#### **Dry Aged Rib-Eye**

Karfiol, Steinpilze, Eferdinger Bohnen, Pfeffersauce € 44,00

### Dessert

#### **Marillenknödel**

Marillenröster und Sauerrahmeis € 15,90  
(Vorfreude ca. 25 Min.)

#### **Karamellisierte Schokolade**

Kirschen, Kaffee und Pekannuss € 15,90

#### **Käse vom Tölzer Käseladen** € 18,50

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten, um diese zu berücksichtigen.  
Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte



## Vegetarisches Menü

### Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

#### Confierte Karotte

Zucchini, Holunderkapern und  
Weichselblattöl



#### Lattich

Marille, Eierschwammerl, Basilikum,  
Schafkäse und Haselnuss



#### Paprika

Melanzani, Einkorn und Paradeiser



#### Eferdinger Bohne

Kukuruz, Limette und Koriander



#### Geschmortes Stangensellerieherz

Erdäpfel, Sellerie,  
Pilze und Berberitzen



#### Pochierter Pfirsich

Vanille und Himbeer



#### Eferdinger Kirschen

Mandel, Honig und Verbene

Menü 7 Gänge € 99,00  
Menü 6 Gänge € 92,00  
(ohne Pfirsich)

Weinreise  
6 Gläser € 66,00  
7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise  
6 Gläser € 35,00  
7 Gläser € 40,00



## Menü »Sommer«

**Geflämmte Forelle**  
Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise



**Liebstockelschaumsuppe**  
mit Croûtons



**Geschmortes Kalbsbackerl**  
Petersilienwurzel, Fregola Sarda und wilder Brokkoli



**Karamellierte Schokolade**  
Kirschen, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 72,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00



## Menü »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

### **Confierte Karotte**

Zucchini, Holunderkapern und  
Weichselblattöl



### **Lachsforelle**

Kohlrabi, Apfel, Kren



### **Flank Steak**

Erdäpfel, Sellerie,  
Pilze und Berberitzen



### **Eferdinger Kirschen**

Mandel, Honig und Verbene

Menü 4 Gänge € 77,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00