



## Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region.



### Menü

**Eferdinger Kohlrabi**  
Radieschen, gebeiztes Eigelb,  
weiße Johannisbeeren



**Geräucherter Sellerie**  
Eierschwammerl, Kapuzinerkresse  
Zitrone



**Stör aus Steyrling**  
Guanciale, Zucchini, Alpenkaviar



**Kalbsackerl**  
Butternusskürbis, Zwiebel, Jalapenos



**Zackelschaf**  
Sonnenblume, Schwarzbrot, Pfirsich



**Marinierte Stachelbeeren**  
Zitronenblatt-Granité, Karamell



**Topfen**  
Lavendel, Zwetschke, Vogersalat

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

5 Gläser € 48,50

6 Gläser € 58,00

7 Gläser € 67,00

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 € 40,00

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

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



## Vegetarisches Menü

### Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

**Eferdinger Kohlrabi**  
Radieschen, gebeiztes Eigelb,  
weiße Johannisbeeren



**Geräucherter Sellerie**  
Eierschwammerl, Kapuzinerkresse  
Zitrone



**Marinierte Erbsen**  
Kren, Ingwer, Kernöl



**Steinpilze**  
Butternusskürbis, Jalapenos



**Eferdinger Landl-Zwiebel**  
Pfirsich, Sonnenblume, Schwarzbrot



**Marinierte Stachelbeeren**  
Zitronenblatt-Granité, Karamell



**Topfen**  
Lavendel, Zwetschke, Vogerlsalat

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

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 € 40,00



## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### Paradeiser

Sommerrübe, Holunderkapern und Kaiserpilz €15,50

#### Seeviche von der Forelle

Holunder, Gurke und Zitronenverbene €17,50

#### Sommer-Salat

marinierte Karotten, Radieschen und Kernöl €8,50

### Suppen

**Kürbis-Apfelschaumsuppe** €7,50

#### Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel €8,50

### Hauptspeisen

#### Eierschwammerl-Gulasch

Schwarzbrot-Knödel und Sauerrahm €21,50

#### Saibling

Paradeiser, Basilikum und Ziegenfrischkäse €29,00

#### Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten mit Sommergemüse und Kräuterbutter €29,00

#### Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Blattsalat €31,50

#### Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €26,50

#### Rindsfilet vom Salonbeef

Steinpilze, Schlangenbohnen und Sellerie €45,00

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

### Nachspeisen

#### Zwetschkenknödel

Zwetschkenröster und Vanilleeis €15,90  
(Vorfreude ca. 25 Min.)

#### Schokoladenterrine

Kirschen, Karamell und Granola €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