



Waldschänke Mittagstisch

3. April – 5. April 2024

Mittwoch, 3. April 2024

Maisschaumsuppe mit Chili

Ragout vom Zackelschaf mit Bärlauchspätzle und Ofengemüse

Schokolademousse mit Beeren

Donnerstag, 4. April 2024

Karfiolschaumsuppe mit Radieschen

Naturschnitzerl vom Kalb mit Erbsenreis, Karottengemüse und Salat

Panna Cotta mit weißer Schokoladensauce

Freitag, 5. April 2024

Rote Linsenschaumsuppe

Saibling im Backteig mit geschmorten Gartengurken und Kressepüree

Topfenknödel mit Zimtbrösel und Apfelmus

Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 21,90

Menü 2 Gänge € 19,90

Danke an

Backstube Klausmayr aus Finklham, Biohof Thomabauer aus Prambachkirchen, Eferdinger Landl Gemüsebauern, DiZi Fisch Wels, Chickenhouse „Domaine Wachter“, Biohof Ecker in Heiligenberg, St. Georgener und Grieskirchner Jägerschaft, Martin Mayer Meggenhofen, Biogut Hofmann Natternbach, Fischerei Ben Mayer Traunsee

Anpassungen bei den Speisen sind möglich.



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Convierte Forelle

Kürbis, Quitte, Linsen, Miso €16,50

Stangensellerieherz

Apfel, gerösteter Germ, Brunnenkresse €14,50

Suppen

Erdäpfel-Bärlauchsuppe

Croûtons €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Lachsforelle

Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm €28,50

Gebackener Karpfen

Leinölerdäpfeln, Sauce Tatar und Romanasalat €26,50

Kalbsrahmbeuschel

Schwarzbrot-Knödel €20,50

Geschmorte Topinambur

Mohn, Molke und Chicorée €19,50

Beiried vom Jungstier

Rosmarinerdäpfel, gegrillter Lauch, Senfkorn und Kräuterbutter €36,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen, Röstzwiebel und Salat €31,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nussschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis €25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenbrownie

Mandarine, Haselnuss und Szechuanpfeffer €12,50

Käse vom Tölzer Käseladen €14,50

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

Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.



Saisonal Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Rosé Sekt
Weingut Seher, Platt
€12,50

Convierte Forelle
Kürbis, Quitte, Linsen, Miso

Erdäpfel-Bärlauchsuppe
Croûtons

Lachsforelle
Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm

Rosa gebratener Kalbsrücken
Brokkoli, Erdäpfelschaum und Mandel

Schokoladenbrownie
Mandarine, Haselnuss, Szechuanpfeffer

Menü 5 Gänge € 85,00
Menü 4 Gänge € 75,00
ohne Lachsforelle

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00
Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50