



Waldschänke Mittagstisch

3. März- 6. März 2026

Dienstag, 3. März 2026

Gelbe Rübenschaumsuppe

Zander mit Perlgaupen, Rahmkohlrabi und Liebstöckel

Sauerkirschparfait mit weißer Schokolade

Mittwoch, 4. März 2026

Polentaschaumsuppe

Gebratene Hühnerbrust mit Zitronenrisotto und Mangold

Karamellierter Sterz mit Apfelmus

Donnerstag, 5. März 2026

Karfiolschaumsuppe mit Radieschen

Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Paprika und Erdäpfelrösti

Birnenstrudel mit Vanillesauce

Freitag, 6. März 2026

Erdäpfel-Lauchschaumsuppe

Rindsgulasch mit Schwarzbrotknödel und Salat

Überbackene Nougatknödel mit Zwetschkenöster

Vegetarisches Wochenmenü

Ceaser Salat mit Mühlviertler Grana Granit, Radieschen und eingelegten Zucchini

Zucchini Picata mit Ratatouille-Gemüse, Pesto und Salat

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 Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Kurz gebratenes Carpaccio vom Rind

ingelegtes Gemüse, Orange und Radicchio €19,50

Geflämmte Forelle

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise €17,50

Blattsalate

marinierter Kürbis, Walnuss und Kernöl €8,50

Suppen

Tagessuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €8,50

Hauptspeisen

Ofenkarfiol

Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat €21,50

Kalbsrahmbeuschel

Serviettenknödel €15,50/20,50

Lachsforelle

Topinambur, Mangold, Safran und Brioche €29,00

Geschmorte Kalbsackerl

Bärlauchpolenta, confierte Karotte und Zwiebel-Chutney €28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €26,50

Rindsfilet vom Salonbeef

Wilder Brokkoli, Kräutersaitlinge und Pastinake €43,00

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



Nachspeisen

Karamellierter 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 €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

Marinierter Rettich

Schwarzbrot, Kümmelrahm und gerösteter Germ



Ur-Karotte

Blutorange, Buchweizen, Kapuzinerkresse



Sellerie „Beuschl“

Safran, Brioche



Weißer Polenta

mit Petersilienwurzel, wildem Kohl, Yuzu und Belperknolle



Geräuchertes Frühkraut

Kichererbsen, Schnittlauch, Verjus



Ziegenmilch

Mandarine, Pastinake
und Buchweizen



Sauerkirsche

Leinöl, Honig und Wildreis

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



Menü »Hoamatgaung« zu Mittag

Charaktergänge aus der Region.

Marinierter Rettich

Schwarzbrot, Kümmelrahm und
gerösteter Germ



Geräucherter Saibling

Kohlrabi, Radieschen und Speck-Dashi



Kalbsfilet

Kerbelwurzel, Chicorée,
Mohn und Sanddorn



Sauerkirsche

Leinöl, Honig und Wildreis

Menü 4 Gänge € 75,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00