



Waldschänke Mittagstisch

11. August bis 14. August 2026

Dienstag, 11. August 2026

Gelbe Paprikaschaumsuppe

Geräucherte Rinderbrust mit Cole Slaw und Erdäpfel-Kräuterstampf

Gedeckter Apfelkuchen mit Vanilleeis

Mittwoch, 12. August 2026

Erbsenschaumsuppe mit Minze

Maishendlkeule vom Holzofen mit Grillgemüse,
cremiger Zitronenpolenta und Gremolata

Passionsfruchtparfait mit Joghurt und Crumble

Donnerstag, 13. August 2026

Gurken-Buttermilchkaltschale

Geschmortes Kalbsschulterschierz mit Eierschwammerl,
Selleriecreme und Brokkoli

Cheesecake mit marinierten Marillen

Freitag, 14. August 2026

Mais-Chilischchaumsuppe

Gebackener Waller mit Erdäpfel-Gurkensalat und Sauce Tartare

Mascarponecreme mit Kirschen

Vegetarisches Wochenmenü

Gegrillte Zuckermelone mit Basilikum und Zucchini

Frischkäseravioli mit Paradeiser, Pinienkerne und Rucola

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

Caesar Salat

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

Suppen

Liebstocklschaumsuppe

Croûtons € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 8,50

Hauptspeisen

Eierschwammerl-Gulasch

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

Barsch im Ganzen gebraten

Sommergemüse, Rosmarinerdäpfeln und Kräuterbutter 29,50

Saibling

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

Geschmortes Kalbsbackerl

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 »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