



Waldschänke Weihnachtsmenü 2025

Zum Aperitif empfehlen wir:
Glas Champagne Taittinger Brut Reserve €15,50

Marinierter Saibling
mit Schwarzwurzel, Birne und Beurre Blanc

Topinambur
mit Maroni, grüne Bohnen und Kapuzinerkresse

Hecht
mit weißer Polenta, Hechtkaviar,
Petersilienwurzel und Mangold

Rosa gebratene Entenbrust
mit Sellerie, Kohl, Sanddorn, Périgord Trüffel

Schokoladenschnitte
mit Herbsttrompeten, Mandarine und Topfen-Orange

Wählen Sie Ihr 4 oder 5 Gänge Weihnachtsmenü:
4 Gänge (ohne Topinambur) € 82,00
5 Gänge € 95,00

Gerne wahlweise mit Weinbegleitung oder alkoholfreier Saftreise.

Gedeck mit Krustenbrot aus der Naturbackstube Klausmayer,
Speck vom Biohof Thomabauer und zweierlei Aufstrich € 5,90



Vorspeisen

Marinierter Saibling
mit Schwarzwurzel, Birne und Beurre Blanc € 18,50

Eingelegter Kohlrabi
mit Radieschen, gebeiztem Eigelb und Kräuterschaum € 16,50

Suppen

Gelbe Rübenschaußuppe mit Rosmarin € 7,50

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten € 8,50

Hauptspeisen

Ofenkarfiol
mit Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Chinakohl € 22,50

Lachsforelle
mit Fregola Sarda, Pak Choi und Safran € 29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienerdäpfel, Blattsalat und Preiselbeeren € 27,50

Rindsfilet vom Salonbeef
mit wildem Brokkoli, Kräuterseitlinge und Pastinake € 43,00

Rosa gebratene Entenbrust
mit Sellerie, Kohl, Sanddorn, Périgord Trüffel € 35,00

Nachspeisen

Karamellisierter Nussschmarrn für 2 Personen
Röster und Vanilleeis € 25,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenschnitte
mit Herbsttrompeten, Mandarine und Topfen-Orange € 17,50

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.