



Waldschänke Mittagstisch

11. Juni- 14. Juni 2024

Dienstag, 11. Juni 2024

Brokkolisuppe

Seesaibling mit Bohnen, Paradeisergemüse, Eierschwammerl und Ravioli

Himbeerschnitte mit Vanillesauce

Mittwoch, 12. Juni 2024

Weißer Bohnenschaumsuppe mit Leinöl

Gekochter Tafelspitz vom Salon Beef mit Cremespinat,
Erdäpfelschmarrn und Apfelkren

Schokoladeschnitte mit Erdbeeren

Donnerstag, 13. Juni 2024

Klare Hendlsuppe mit Schinkenschöberl

Faschierte Kalbfleischlaidchen mit Erbsenreis, Karottengemüse und Salat

Buttermilch Panna Cotta mit Holundersud

Freitag, 14. Juni 2024

Gelbe Rübenschaumsuppe mit Rosmarin

Backhendl mit Erdäpfelsalat

Buchtln mit Powidl

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,
Jägerschaft aus St. Georgener und Bezirk Grieskirchen, Martin Mayer Meggenhofen



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Marinierter Saibling

Ofenpaprika, Eierschwammerl und Eisbergsalat €16,50

Eferdinger Erbsen

Paradeiser, Holunder, Zucchini und Kernöl €14,50

Suppen

Schaumsuppe von grünem Spargel €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Lachsforelle

Radieschen, Paprika, Vogersalat, Gnocchi €28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, mit Frühlingsgemüse, Dill-Kartoffeln und Salat €28,50

Hausruckviertler Rehrücken

Kohlrabi, Fichtenwipfel, Grammelknödel und Buchweizen €36,50

Rib-Eye vom Jungstier

Bohngemüse, Sauerklee und geschmorte Schalottenzwiebel €36,50

Eferdinger Spargel

Erdäpfel, Parmesanbéarnaise und grüner Salat €25,50

Geschmorte Kalbsbackerl

Eferdinger Heurige Erdäpfeln, Molke und glasierte Karotten €28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Flaumiger Topfenknödel

Erdbeersalat, Holunder und Basilikumeis €14,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenmousse

Rhabarber, Karamell und Eis €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.



Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:

Winzersekt
Weingut Seher
0,1l €12,50

Eferdinger Erbsen
Paradeiser, Holunder, Zucchini und Kernöl

Schaumsuppe von grünem Spargel

Lachsforelle
Radieschen, Paprika, Vogerlsalat, Gnocchi

Hausruckviertler Rehrücken
Kohlrabi, Fichtenwipfel, Grammelknödel und Buchweizen

Schokoladenmousse
Rhabarber, Karamell und Eis

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

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