

Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region.



Menü

Pilzterrine
Portweingleé, Birne,
Haselnuss und Brioche



Topinambur
Maroni, grüne Bohnen und Spinat



Stör aus Steyrling
Grünkohl, Lauch, Speck und Alpenkaviar



Fasan
Süßkartoffel, Blutorange und
Weichselbaumöl



Hausruckviertler Hirsch
Kerbelwurzel, Chicorée,
Mohn und Sanddorn



Ziegenmilch
Mandarine, Schwarzwurzel
und Buchweizen



Eferdinger Quitte
B' soffener Kapuziner,
Rosmarin und Vogelbeere

Gedeck
mit Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer
Gemüse und Aufstrich
€ 6,50
Menü 7 Gänge € 115,00
Menü 6 Gänge € 105,00
(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

Bitte informieren Sie uns
über Ihre Unverträglichkeiten,
um diese zu berücksichtigen.
Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten
unserer Gerichte

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



Vegetarisches Menü

Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Pilzterriner

Portweingele, Birne, Haselnuss und Brioche



Rote Rübe

Radieschen, gebeiztes Eigelb,
weiße Johannisbeeren



Topinambur

Maroni, grüne Bohne und Spinat



Geschmorter Kürbis

Mangold, Bergkäse und Jalapeños



Ofenkarfiol

Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat



Ziegenmilch

Mandarinen, Schwarzwurzel
und Buchweizen



Eferdinger Quitte

B' soffener Kapuziner,
Rosmarin und Vogelbeere

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



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Kurz gebratenes Carpaccio vom Rind

Herbstgemüse, Orange und Radicchio €19,50

Marinierte Lachsforelle

Schwarzwurzel, Birne, und Braune Butter €17,50

Winter-Salat

marinierter Kürbis, Walnuss und Kernöl €8,50

Suppen

Tagessuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €8,50

Wild-Consommé

Grießnockerl und Fleischstrudel €12,50

Hauptspeisen

Ofenkarfiol

mit Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat €21,50

Kalbsrahmbeuschel

mit Serviettenknödel €15,50/20,50

Saibling

Kürbis, Mangold und Kernöl-Beurre Blanc €29,00

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, Leinölerdäpfeln, braune Butter und Salat €29,00

Sautierte Hirschleber

mit Erdäpfelpüree, Kohlsprossen und glasierte Apfel €28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €26,50

Rindsfilet vom Salonbeef

Schwarzwurzel, Portweinschalotten, Honig-Senf-Dip und Pfefferrahmsauce €43,00

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

Nachspeisen

Karamellisierter Nussschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis €25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenschnitte

Herbsttrompeten, Moosbeeren, Vanillecreme €15,90

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



WALDSCHÄNKE

RESTAURANT • GRIESKIRCHEN

Leidenschaft für Regionalität



Säfte und Möste

Familie Matzeneder

„vlg Freinberger“
Meggenhofen

Familie Schauer

St. Marienkirchen/Polsenz

Familie Lindinger

St. Thomas

Wein

Biodynamischer Weinbau

Armin Kienesberger
Schleißberg

Trattnachtealer Weinhaus

Augustin Spiegelfeld
Schleißberg

Edelbrände,
Gin, Whisky,
Rum, Vodka,
Himbeerlikör

Qualitätsbrennerei

Reisetbauer
Axberg

Keramik

Niki Baumberger

Wels

www.waldschaenke.at