

Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region.



Menü

Pilzterrine

Portweingeleé, 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

Kerbelpflanze, 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

Pilzterrine

Portweingele, Birne, Haselnuss und Brioche



Rote Rübe

Radieschen, gebeiztes Eigelb,
weiße Johannisbeeren



Topinambur

Maroni, grüne Bohne und Spinat



Geschmarter Kürbis

Mangold, Bergkäse und Jalapeños



Ofenkarfiol

Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat



Ziegenmilch

Mandarine, 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

Kalbsrahmbeuschen

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 Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis € 25,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenschnitte

Herbsttrompeten, Moosbeeren, Vanillecreme € 15,90

Käse vom Tölzer Käseladen

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/Pölsenz
Familie Lindinger
St. Thomas

Wein

- Biodynamischer Weinbau**
Armin Kienesberger
Schlüßlberg
Trattnachtaler Weinhaus
Augustin Spiegelheld
Schlüßlberg

Edelbrände,

- Gin, Whisky,
Rum, Vodka,
Himbeerlikör

- Qualitätsbrennerei**
Reisetbauer
Axberg

Keramik

- Niki Baumberger**
Wels