



Waldschänke Mittagstisch

Dienstag, 9. Dezember 2025

Erdäpfel-Lauchsuppe

Gebratener Zander mit Paprikakraut, Topfengnocchi und Sauerrahm

Lauwarmes Schokoladetörtchen mit marinierten Beeren

Mittwoch, 10. Dezember 2025

Mais-Chilischaumsuppe

Gebratene Hendlkeule mit Erbsenreis und Gurkensalat

Scheiterhaufen mit Birne und Zimt

Donnerstag, 11. Dezember 2025

Gelbe Rübenschauksuppe mit Rosmarin

Rinderfiletspitzen mit Brokkoli, Pilze und Tagliatelle

Himbeermousse mit weißer Schokolade

Freitag, 12. Dezember 2025

Karfiolschaumsuppe

Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat

Gebackene Apfelradl mit Vanillesauce

Vegetarisches Wochenmenü

Gemüsequiche mit Sauerrahm und Blattsalat

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



Vegetarisches Menü

Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Pilzterrine

Portweingelee, 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

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

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



Menü »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

Pilzterrine

Portweingele, Birne, Haselnuss und Brioche



Stör aus Steyrling

Grünkohl, Lauch, Speck und Alpenkaviar



Hausruckviertler Hirsch

Kerbelwurzel, Chicorée,
Mohn und Sanddorn



Eferdinger Quitte

B'soffener Kapuziner,
Rosmarin und Vogelbeere

Menü 4 Gänge € 75,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00
Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00