



Waldschänke Mittagstisch

5. Mai – 8. Mai 2026

Dienstag, 5. Mai 2026

Fenchelschaumsuppe mit Zitronenöl

Gebackener Waller mit Butterreis, Sauce Tartare und Rahm-Gurkensalat

Mohnparfait mit Hollerbeeren

Mittwoch, 6. Mai 2026

Gelbe Rübenschaumsuppe

Bio Schweineschopf mit Grillgemüse, Rosmarin-Heurigenerdäpfel
und Kräuterbutter

Pofesen mit Powidl und Mostsabayone

Donnerstag, 7. Mai 2026

Karfiolschaumsuppe mit Schnittlauchöl

Gefüllte Paprika mit Paradeisersauce und Petersilienerdäpfeln

Milchrahmstrudel mit Rhabarber

Freitag, 8. Mai 2026

Kerbelschaumsuppe

Geschmortes Schulterscherzl vom Weiderind mit Selleriecreme,
Rotweinzwiebeln und Ofengemüse

Somlauer Nockerl mit Weichseln

Vegetarisches Wochenmenü

XXX

Gebackene Champignons mit Petersilienerdäpfeln,
Sauce Tartare 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



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Kurz gebratenes Carpaccio vom Rind
eingelegtes Gemüse, Bärlauch und Radicchio €19,50

Geflämmte Forelle
Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise €17,50

Frühlingssalat
Bachkresse, Pinienkerne und Radieschen €8,50

Suppen

Spargelschaumsuppe
Kresse €7,50

Kräftige Rindsuppe
Frittaten €8,50

Hauptspeisen

Eferdinger Spargel
Sauce Hollandaise, Erdäpfeln und Salat €21,50/26,50

Weißer Waller
Paprika, Graupen, Brennnessel und Mangold €29,00

Lachsforelle
Gegrilltes Salatherz, Fenchel, Buchweizen und Petersilie €29,00

Geschmorte Lammschulter
Bärlauch-Polenta, Grüner Spargel und Radieschen €28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €27,50

Rib-Eye vom Salonbeef
Erdäpfel-Nussbutterpüree, Eferdinger Spargel und Sauce Hollandaise €43,00
Mit diesem Gericht unterstützen Sie die österreichische Kinderkrebshilfe mit €2,00

Dessert

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

Dulcey Schokolade
Rhabarber, Kaffee und Pekannuss €15,90

Käse vom Tölzer Käseladen €18,50

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten, um diese zu berücksichtigen.

Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte



Vegetarisches Menü

Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Gegrillter Lauch
Spargel, Grüne Paprika und
gerösteter Germ



Mairübe
Molke, Gurke und Sauerklee



Geräuchertes Spitzkraut
Kichererbsen, Sesam, und Haselnuss



Eferdinger Spargel
Frischkäse, Buchweizen, Paradeiser



Geschmortes Stangensellerieherz
Erdäpfel, schwarzer Knoblauch,
Blattspinat und Mühlviertler Grana Granit Parmesan



Schafstopfen
Sauerkirsche und
Vogersalat-Granitée



Eferdinger Rhabarber
Weiße Schokolade, Fichtenwipfel und Himbeere

Menü 7 Gänge € 99,00
Menü 6 Gänge € 92,00
(ohne Schafstopfen)

Weinreise
6 Gläser € 66,00
7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise
6 Gläser € 35,00
7 Gläser € 40,00



Menü »Frühlingsbeginn«

Geflämmte Forelle
Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise



Bachkresseschaumsuppe
Croutons



Geschmorte Lammschulter
Bärlauch-Polenta, Grüner Spargel und Radieschen



Dulcey Schokolade
Rhabarber, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 72,00

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



Menü »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

Gegrillter Lauch
Spargel, Grüne Paprika und
gerösteter Germ



Geräucherter Saibling
Kohlrabi, Radieschen Bachkresse
und Speck-Dashi



F flank Steak
Erdäpfel, schwarzer Knoblauch
Blattspinat und Grana Granit



Eferdinger Rhabarber
Weiße Schokolade, Fichtenwipfel und Himbeere

Menü 4 Gänge € 77,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00