



Waldschänke Mittagstisch

23. April - 27. April 2024

Dienstag, 23. April 2024

Polentaschaumsuppe

Lachsforelle mit Bärlauchrisotto, Erbsenschotengemüse und Radieschen

Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Mittwoch, 24. April 2024

Gemüsecremesuppe mit Basilikumöl

Gefüllter Paprika mit Petersilienerdäpfeln und Salat

Tiramisu mit Himbeeren

Donnerstag, 25. April 2024

Karotten-Ingwerschaumsuppe

Gekochter Tafelspitz mit Spinat, Apfelkren und Erdäpfelschmarrn

Buchteln mit Powidl und Vanillesauce

Freitag, 26. April 2024

Sellerieschaumsuppe mit Liebstöckel

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat

Topfen-Limettenparfait mit Rhabarber und weißer Schokoladensauce

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, St. Georgener und Grieskirchner Jägerschaft, Martin Mayer Meggenhofen, Biogut Hofmann Natterabch



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Confierte Reinake

Radi, Gurke und Quinoa € 16,50

Stangensellerieherz

Apfel, gerösteter Germ und Brunnenkresse € 14,50

Suppen

Erdäpfel-Bärlauchsuppe

Croûtons € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 7,50

Hauptspeisen

Seesaibling

Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm € 28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, mit Frühlingsgemüse, Schmortomate und Salat € 28,50

Kalbsrahmbeuschel

Schwarzbrot-Knödel € 20,50

Eferdinger Spargel

Erdäpfel, Parmesanbéarnaise und grüner Salat € 25,50

Beiried vom Jungstier

Rosmarinerdäpfel, gebratener grüner Spargel, Senfkorn und Kräuterbutter € 36,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen, Röstzwiebel und Salat € 31,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat € 26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nussschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis € 25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenmoussepraline

Rhabarber, Sauerklee und Karamell € 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.



Frühlingsmenü

Saisonaler Produktfundus
aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Bouvet-Ladubay
Crémant de Loire
0,1l €12,50

Confierte Reinake

Radi, Gurke und Quinoa

Erdäpfel-Bärlauchsuppe

Croûtons

Seesaibling

Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm

Geschmorte Kitzkeule

Fenchel, Zitrone und Schnittlauchknödel

Schokoladenmoussepraline

Rhabarber, Sauerklee und Karamell

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

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