Hoamatgaung
Charaktergänge aus der Region.

Menü

Schwarzwurzel
Grüne Bohne, Orange und
Buchweizen

Kraut
Weizen, Birne, Paprika
und Yuzu

Stör aus Steyrling
Rettich, Feige, Pekannuss
und Speck-Dashi

Perlhuhn von der Domäne Wachter
Eferdinger Kohl, Nduja
und Kukuruz

Hausruckviertler Hirsch
Topinambur, Schwarze Nuss,
Emmentaler und Szechuanpfeffer

Shiso – Tarte
Eferdinger Weintrauben
und Verjus

Brombeere
Mandel, Honig und Verbene

Gedeck
mit Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer
Gemüse und Aufstrich
€ 6,50
Menü 7 Gänge € 125,00
Menü 6 Gänge € 115,00
(ohne Shiso - Tarte)

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

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

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Empfehlungen von Clemens und Team

Vorspeisen

Marinierter Wildschweinrücken
Sanddorn, Kernöl und Pastinake € 21,50

Geflämmte Lachsforelle
Safran, Orange und Fenchel € 19,50

Herbstlicher Salat
eingelegter Kürbis, Rote Rüben, Walnuss und Kernöl € 8,50

Suppen

Gelbe Rübenschaumsuppe
Rosmarin und Croutons € 7,50

Kräftige Rindsuppe
Frittaten oder Fleischstrudel € 8,50

Wildconsommé
Wurzelgemüse und Pilze €10,50

Hauptspeisen

Ofenmelanzani
Miso, Sesam, Kürbis, cremiger Schafjoghurt und Gewürz Couscous € 26,50

Barsch im Ganzen gebraten
Ofengemüse, Rosmarinerdäpfeln und Kräuterbutter € 32,50

Saibling
Risoni, Muskatkürbis, Kernöl und Mangold € 29,50

Hausruckviertler Weidegansl
Apfel-Rotkraut, Topfen-Serviettenknödel und glasierte Maroni € 36,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 29,50

Dry Aged Rib-Eye
Eferdinger Karfiol, Fisolen und Portweinschalotten € 46,00

Dessert

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

Karamellisierte Schokolade
Kirschen, Kaffee und Pekannuss € 17,90

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

Schwarzwurzel
Grüne Bohne, Orange und
Buchweizen

Kraut
Weizen, Birne, Paprika
und Yuzu

Hokkaidokürbis
Risoni, Mangold und Kernöl

Eferdinger Kohl
Kukuruz, Limette und Koriander

Topinambur
Kräutersaitling, Schwarze Nuss,
Emmentaler und Szechuanpfeffer

Shiso – Tarte
Eferdinger Weintraube
und Verjus

Brombeere
Mandel, Honig und Verbene

Menü 7 Gänge € 105,00
Menü 6 Gänge € 99,00
(ohne Shiso - Tarte)

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

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

Menü »Herbst«

Geflämmte Lachsforelle
Safran, Orange und Fenchel

Topinamburschaumsuppe
mit Croûtons

Geschmortes Rindsbackerl
Ofensellerie, wilder Brokkoli und Pilze

Karamellisierte Schokolade
Kirschen, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 79,00

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

WALDSCHÄNKE

RESTAURANT · GRIESKIRCHEN

Leidenschaft für Regionalität

Bio Gutshof Hofmann
Natternbach
Angus-Rind, Zackl-Schaf

Biohof Ecker
Heiligenberg
Ziegenmilch-Produkte

Jagdgemeinschaft
Bruck-Waasen-Peuerbach
Reh, Fasan, Hase

Privatkäserei Höflmaier
Lochen
Butter, Topfen, Kuhmilchkäse

Naturbauernhof Strasser
Frankenburg
Butter, Käse, Rohmilchprodukte

Finest Fish Ulrike Huber
Attersee
Reinanke, Forelle, Saibling, Karpfen

Luvi-Fermente
Timelkam
Sojasauce, Miso

Fischerei Mayr
Traunsee
Tagesfang

Senferei Annamax
Bad Goisern
Senfspezialitäten

Domäne Wachter Hannes Scheibl
Frankenburg
Edelgeflügel, Freilandeier

Bergkäserei Loisnhof
Sarleinsbach
Grana Granit, BIO-Heumilchkäse

Bäckerei Rathmayr
St. Agatha
Brotspezialiäten

Biohof Thomabauer
Prattsdorf
BIO-Schweinefleisch, Speck, Getreideprodukte

Fleischerei Ozlberger
Hartkirchen
Kalbfleisch, Wild

Gemüsebauern Eferdinger Landl
Eferdinger Becken
Gemüse, Erdäpfel

Solidarische Landwirtschaft „SoLaWi"
Wallern/Trattnach
Kräuter, Gemüseraritäten

Naturbackstube Klausmayer
Finklham
Krusten- und Joghurtbrot

Traunsecco
Thalheim
Streuobst

DiZi Fisch
Steinhaus bei Wels
Forelle, Saibling, Karpfen

Der Eiermacher
Kremsmünster
Enten, Weidegänse

Alpenkaviar Schlader
Kniewas, im Nationalpark Kalkalpen
Kaviar, Stör

Säfte und Möste

Familie Matzeneder
„vlg Freinberger"
Meggenhofen

Familie Schauer
St. Marienkirchen/Polsenz

Familie Lindinger
St. Thomas

Wein

Biodynamischer Weinbau Armin Kienesberger
Schlüßlberg

Trattnachtaler Weinhaus Augustin Spiegelfeld
Schlüßlberg

Edelbrände, Gin, Whisky, Rum, Vodka, Himbeerlikör

Qualitätsbrennerei Reisetbauer
Axberg

Keramik

Niki Baumberger
Wels