



# Waldschänke Mittagstisch

10. März- 13. März 2026

Dienstag, 10. März 2026

Pastinakenschaumsuppe mit Haselnüssen

\*\*\*

Zander mit Bärlauch, Fregola Sarda und Paradeiser

\*\*\*

Buttermilch mit Preiselbeeren und Karamell

Mittwoch, 11. März 2026

Kohlrabischaumsuppe mit Kresse

\*\*\*

Naturschnitzel vom Kalb mit Erbsenreis und Blattsalat

\*\*\*

Warme Topfenschnitte mit weißer Schokolade und Sorbet

Donnerstag, 12. März 2026

Zucchini-schaumsuppe mit Salbei

\*\*\*

Krautrouladen mit Erdäpfelpüree und Blattsalat

\*\*\*

Somlauer Nockerl mit Weichseln

Freitag, 13. März 2026

Jungzwiebelschaumsuppe

\*\*\*

Gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat und Apfelcreme

\*\*\*

Überbackene Nougatknödel mit Himbeeren

Vegetarisches Wochenmenü

Tofu mit Stangensellerie und Orange

\*\*\*

Ricotto-Tascherl mit Bärlauch, Radieschen und Walnüsse

\*\*\*

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

**Blattsalate**  
marinierter Kürbis, Walnuss und Kernöl €8,50

**Suppen**  
**Tagessuppe** €7,50

**Kräftige Rindsuppe**  
Frittaten €8,50

### Hauptspeisen

**Geräuchertes Spitzkraut**  
Kichererbsen, Sesam und Haselnuss €21,50

**Kalbsrahmbeuschel**  
Serviettenknödel €15,50/20,50

**Lachsforelle**  
Topinambur, Mangold, Safran und Brioche €29,00

**Geschmorte Kalbsbackerl**  
Bärlauchpolenta, confierte Karotte und Zwiebel-Chutney €28,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €26,50

**Rindsfilet vom Salonbeef**  
Wilder Brokkoli, Kräutersaitlinge und Pastinake €45,00  
Mit diesem Gericht unterstützen Sie die österreichische Kinderkrebshilfe mit €2,00

### Nachspeisen

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

**Schokoladenschnitte**  
Haselnuss, Mandarine und Topfen-Orangeneis €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

### Marinierter Rettich

Schwarzbrot, Kümmelrahm und  
gerösteter Germ



### Ur-Karotte

Blutorange, Buchweizen, Kapuzinerkresse



### Sellerie „Beuschl“

Safran, Brioche



### Weißer Polenta

mit Petersilienwurzel, wildem Kohl, Yuzu und Belperknolle



### Geräuchertes Frühlkraut

Kichererbsen, Schnittlauch, Verjus



### Ziegenmilch

Mandarine, Schwarzwurzel  
und Buchweizen



### Sauerkirsche

Leinöl, Honig und Wildreis

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



# Menü »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

**Marinierter Rettich**  
Schwarzbrot, Kümmelrahm und  
gerösteter Germ



**Geräucherter Saibling**  
Kohlrabi, Radieschen und Speck-Dashi



**Kalbsfilet**  
Kerbelwurzel, Chicorée,  
Mohn und Sanddorn



**Sauerkirsche**  
Leinöl, Honig und Wildreis

Menü 4 Gänge € 75,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00