



Waldschänke Mittagstisch

14. November-18. November 2023

Dienstag, 14. November 2023

Topinamburschaumsuppe

Forelle mit Bohnengemüse, Nussbutterpüree und Lauchschaum

Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Mittwoch, 15. November 2023

Pastinakenschaumsuppe

Naturschnitzerl vom Kalb mit Erbsenreis und Salat

Bratpfel mit Marzipan und Mostsabajone

Donnerstag, 16. November 2023

Weißer Bohnenschaumsuppe mit Leinöl

Wildragout mit Serviettenknödel, Rotkraut und Kohlsprossen

Honigquitte mit Milchkaramell und weißer Schokolade

Freitag, 17. November 2023

Stangenselleriesuppe mit Rosmarin

Cordon bleu mit Petersilienerdäpfeln und Salat

Warmes Schokoladentörtchen mit Beerenröster

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, Eferdinger Safran



Vorspeisen

Gebeizter Saibling

ingelegte Gurke, Quinoa und Buttermilch € 16,50

Convierte Schwarzwurzel

Fisolen, Landl Birne, und Verjus € 14,50

Gemischter Salat

mariniertes Gemüse, Kernöl und Walnüsse € 8,50

Suppen

Kürbisschaumsuppe

Kernöl und Croûtons € 7,50

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten € 7,50

Hauptspeisen

Weide-Gansl

Erdäpfelknödel, Rotkraut und Kohlsprossen € 36,50

Lachsforelle

Kürbis, Rote Linsen und Vogerlsalat € 28,50

Attersee Reinanke

Im Ganzen gebraten, mit Leinölerdäpfeln, Lavendelschaum und Salat € 28,50

Gefüllter Paprika (vegi)

Erdäpfelsoufflé, Pilze und Mangold € 19,50

Rindsfilet

mit geschmorten Schalotten,
Maroni und Steinpilze € 36,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat € 26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis € 25,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Bio Ziegentopfen

Weißer Schokolade, Beeren und Walnuss € 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.



Herbstmenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese.

Zum Aperitif empfehlen wir:
Rosé Winzersekt
Weingut Salomon-Undhof, Stein bei Krems
€12,50

Convierte Schwarzwurzel
Fisolen, Landl Birne, und Verjus

Maroni-Sellerieschaumsuppe
Croûtons

Lachsforelle
Kürbis, Rote Linsen und Vogerlsalat

Geschmorter Hirschbraten
mit Knödel, Rotkraut und Topinambur

Bio Ziegentopfen
Weiße Schokolade, Beeren und Walnuss

Menü 5 Gänge € 81,00
Menü 4 Gänge € 67,00
ohne Lachsforelle

Weinbegleitung 5 Gläser € 42,00
Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 27,50