



Waldschänke Mittagstisch

14. März-17. März 2023

Dienstag, 14. März 2023

Rote Linsenschaumsuppe

Lachsforelle mit Kohlrabi-Radieschengemüse und Gnocchi

Buchteln mit Vanillesauce

Mittwoch, 15. März 2023

Karfiolschaumsuppe

Geschmortes Kalbsackerl mit Bärlauchpolenta und Karottengemüse

Topfenschnitte mit Zwetschkenröster

Donnerstag, 16. März 2023

Melanzanisuppe

Bio Schweinerücken mit Speckbohnen und Erdäpfelstampf

Tiramisu mit Himbeersauce

Freitag, 17. März 2023

Kräuterschaumsuppe

Backhendl mit Erdäpfel-Vogelersalat

Topfen-Nougatknödel mit Zimtbrösel

Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 20,90

Menü 2 Gänge € 18,90

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



Waldschänke Wintermenü

Zum Aperitif empfehlen wir:

Rosé Sekt
Weingut Seher, Platt
€9,50

Geschmorte Schwarzwurzel
Landl Birne, Fiolen und Kresse

Sellerie-Pilzschaumsuppe

Seesaibling
Einkornrisotto, Rote Rüben, Spinat und Krenschaum

Ochsenbrust
Cremespinat, Ofenzwiebel, Salz-Zitrone und Quinoa

Schokoladentarte
Honigquitte, Petersiliencreme und Sorbet

Menü 5 Gänge €79,00
Menü 4 Gänge €65,00
ohne Seesaibling

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



Vorspeisen

Convierte Lachsforelle
eingelegter Kürbis, Rote Linsen und Miso €16,50

Geschmorte Schwarzwurzel
Landl Birne, Fisolen und Kresse €14,50

Vorspeisensalat
mit mariniertem Gemüse €7,50

Suppen

Topinamburschaumsuppe
mit Croûtons €6,50

Kräftige Rindsuppe
Frittaten €6,50

Hauptspeisen

Seesaibling
Einkornrisotto, Rote Rüben, Vogersalat und Krenschaum €28,50

Gebackener Waller
Leinölerdäpfeln, Sauce Tartar und Romanasalat €23,50

Zwiebelrostbraten
Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €29,50

**Gereifter Bio Schweinerücken vom Thomabauer
für 2 Personen ca. 550g**
Rahmpolenta, Kohlsprossen-Pastinakengemüse und Kümmelkraut €54,00

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat €26,50

Gefüllter Krautkopf
eingemachte Bohnen, Quitte und Liebstöckel €18,50

Geschmorte Ochsenbrust
Cremespinat, Ofenzwiebel, Salz-Zitrone und Quinoa €28,50

Nachspeisen

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

Schokoladentarte
Honigquitte, Petersiliencreme und Sorbet €12,50

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