



Waldschänke Mittagstisch

26. Mai – 29. Mai 2026

Dienstag, 26. Mai 2026

Brokkolicremesuppe mit Mandeln

Lachsforelle mit Paprikakraut, Schnittlauch, Sauerrahm und Graupen

Karamellierter Sterz mit Apfelmus

Mittwoch, 27. Mai 2026

Liebstöcklschaumsuppe

Gebratene Maishendlbrust mit gebackener Polenta und Spargel-Lauchgemüse

Rhabarber-Cheesecake mit Topfeneis

Donnerstag, 28. Mai 2026

Sellerie-Apfelschaumsuppe

Rinderfiletsteak vom Gartenofen mit Grillgemüse,
Ofenkartoffel und Kräuterbutter

Grießflammerie mit marinierten Beeren

Freitag, 29. Mai 2026

Jungzwiebelschaumsuppe

Rindsroulade mit Erdäpfelpürree, Senfkorn und Blattsalat

Buchteln mit Powidl und Vanillesauce

Vegetarisches Wochenmenü

Salatherz mit Gurke und Kresse

Frischkäseravioli mit Paradeiser, Zucchini, Basilikum und Pinienkerne

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 Maibock
eingelegtes Gemüse, Kapuzinerkresse und Spargel € 19,50

Geflämmte Forelle
Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise € 17,50

Frühlingsalat
Bachkresse, Pinienkerne und Radieschen € 8,50

Suppen

Spargelschaumsuppe
Kresse € 7,50

Kräftige Rindsuppe
Frittaten € 8,50

Hauptspeisen

Eferdinger Spargel
Sauce Hollandaise, Erdäpfeln und Salat € 22,50/27,50

Weißer Waller
Paprika, Graupen, Brennessel und Mangold € 29,00

Lachsforelle
Gegrilltes Salatherz, Fenchel, Buchweizen und Petersilie € 29,00

Geschmorte Lammschulter
Bärlauch-Polenta, Grüner Spargel und Radieschen € 28,50

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

Rib-Eye vom Salonbeef
Erdäpfel-Nussbutterpüree, Eferdinger Spargel und Sauce Hollandaise € 43,00

Dessert

Topfenknödel
Erdbeer – Rhabarbersalat und Sauerrahmeis € 15,90
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Dulcey Schokolade
Rhabarber, Kaffee und Pekannuss € 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

Gegrillter Lauch
Spargel, Grüne Paprika und
gerösteter Germ



Mairübe
Molke, Gurke und Sauerklee



Gegrilltes Salatherz
Fenchel, Buchweizen, Petersilie



Eferdinger Spargel
Frischkäse, Kräuter, Paradeiser



Geschmortes Stangensellerieherz
Erdäpfel, schwarzer Knoblauch,
Blattspinat und Mühlviertler Grana Granit Parmesan



Schafstopfen
Erdbeeren und
Vogersalat-Granitée



Eferdinger Rhabarber
Weiße Schokolade, Fichtenwipfel und Himbeere

Menü 7 Gänge € 99,00
Menü 6 Gänge € 92,00
(ohne Schafstopfen)

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

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



Menü »Sommerbeginn«

Geflämmte Forelle
Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise



Kräuterschaumsuppe
Croutons



Geschmorte Lammschulter
Bärlauch-Polenta, Grüner Spargel und Radieschen



Dulcey Schokolade
Rhabarber, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 72,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00



Menü »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

Gegrillter Lauch
Spargel, Grüne Paprika und
gerösteter Germ



Geräucherter Saibling
Kohlrabi, Radieschen Bachkresse
und Speck-Dashi



Hausruckviertler Maibock
Erdäpfel, Sellerie,
Pilze und Berberitze



Eferdinger Rhabarber
Weiße Schokolade, Fichtenwipfel und Himbeere

Menü 4 Gänge € 77,00

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