



Waldschänke Mittagstisch

24. März- 26. März 2026

Dienstag, 24. März 2026

Fenchelschaumsuppe

Zander mit Fregola Sarda, Melanzani, Pinienkerne und Basilikum

Hollunderbeerenparfait mit Walnüssen und Creme Chantilly

Mittwoch, 25. März 2026

Erdäpfel-Pilzschaumsuppe mit Liebstöckel

Rindsragout mit Bärlauchspätzle, Schmortomaten und Chinakohlsalat

Crêpe Suzette mit Orangensauce

Donnerstag, 26. März 2026

Kräuterschumsuppe

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree, Karotten-Erbsengemüse und Salat

Apfelstreuselkuchen mit Buchweizeneis

Freitag, 27. März 2026

Kümmelrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Schopfbraten mit Semmelknödel und Krautsalat

Topfen-Heidelbeerstrudel mit Vanillesauce

Vegetarisches Wochenmenü

Friskäseterrine mit Bärlauch mit Radieschen, Apfel und Rucola

Ofenmelanzani mit Süßkartoffelpüree, Miso und Limette

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

Frühlingsalat

Bachkresse, Pinienkerne und Radieschen € 8,50

Suppen

Bärlauchschaumsuppe

Croutons € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 8,50

Hauptspeisen

Geräuchertes Spitzkraut

Kichererbse, Sesam und Haselnuss € 21,50

Weißer Waller

Paprika, Graupen, Brennnessel und Blattspinat € 29,00

Lachsforelle

Topinambur, Mangold, Safran und Brioche € 29,00

Geschmorte Lammstelze

Cremige Polenta, Wilder Brokkoli und Radieschen € 28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 26,50



Rindsfilet vom Salonbeef

Erdäpfel-Nussbutterpüree, Bärlauch, confierte Karotte und Zwiebel-Chutney € 43,00

Mit diesem Gericht unterstützen Sie die österreichische Kinderkrebshilfe mit € 2,00

Nachspeisen

Karamellisierte Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis € 25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Dulcey Schokolade

Himbeere, 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

Marinierter Rettich

Schwarzbrot, Kümmelrahm und
gerösteter Germ



Ur-Karotte

Blutorange, Amarant und Kapuzinerkresse



Geräuchertes Spitzkraut

Kichererbsen, Sesam, und Haselnuss



Petersilienwurzel

Polenta, Yuzu und Belperknolle



Geschmortes Stangensellerieherz

Erdäpfel, schwarzer Knoblauch,
Blattspinat und Grana Granit



Schafstopfen

Himbeere und
Vogelssalat-Granitée



Sauerkirsche

Leinöl, Honig und Wildreis

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 »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

Marinierter Rettich

Schwarzbrot, Kümmelrahm und
gerösteter Germ



Geräucherter Saibling

Kohlrabi, Radieschen Bachkresse
und Speck-Dashi



Kalbsfilet

Erdäpfel, schwarzer Knoblauch
Blattspinat und Grana Granit



Sauerkirsche

Leinöl, Honig und Wildreis

Menü 4 Gänge € 75,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00