



# Waldschänke Mittagstisch

11. März- 14. März 2025

## Dienstag, 11. März 2025

Karfiolschaumsuppe

\*\*\*

In brauner Butter gebratener Waller mit Paprikakraut und Fleckerl

\*\*\*

Himbeer-Topfenparfait mit Limettencreme

## Mittwoch, 12. März 2025

Bärlauchsuppe

\*\*\*

Faschierte Kalbfleischlaibchen mit Erdäpfelpüree, Karottengemüse und Salat

\*\*\*

Birnenstrudel mit Vanillesauce

## Donnerstag, 13. März 2025

Polentaschaumsuppe

\*\*\*

Geschmorter Ochsenschlepp mit Pesto, Pinienkerne und Pappardelle

\*\*\*

Mohnkuchen mit Weichseln und Karamellsauce

## Freitag, 14. März 2024

Kümmelrahmsuppe

\*\*\*

Hausruckviertler Schwart'l Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat

\*\*\*

Pofesen mit Zimt-Zucker

## Unser vegetarisches Wochenmenü

Gegrillter Romanasalat mit Parmesandressing, eingelegten Pilze und Radieschen

\*\*\*

Karamellisierte Krautfleckerl mit Sauerrahm und Salat

\*\*\*

Tagesdessert

Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 24,90 / Vegetarisch € 22,50

Menü 2 Gänge € 22,90 / Vegetarisch € 19,50

## Danke an

Backstube Klausmayr aus Finklham, Biohof Thomabauer aus Prambachkirchen, Eferdinger Landl Gemüsebauern, DiZi Fisch Wels, Chickenhouse „Domaine Wachter“, Biohof Ecker in Heiligenberg, Fleischhauerei Ozlberger, Hartkirchen, Biohof Hofmann, Natternbach



## Wintermenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser & Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:  
Gosset Extra Brut  
0,1l €15,50

### Geschmorte Rübe

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und Eigelb

\*\*\*

### Bohnenschaumsuppe

Mühlviertler Leinöl

\*\*\*

### Saibling

Molke, Wintergemüse, Selleriecreme und Chicorée

\*\*\*

\*\*\*

### Filet vom Jungstier

confierte Urkarotte, Brokkoli und Pfefferrahmsauce

\*\*\*

### „Birne Helene“

Mandelcreme, weiße Schokolade und Honig

Menü 5 Gänge € 85,00  
Menü 4 Gänge € 75,00  
ohne Fisch

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00  
Alkoholfreie Getränkebegleitung mit 5 Gläsern € 29,50



## Empfehlungen von Elisabeth & Clemens

### Vorspeisen

#### **Geschmorte Rübe**

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und Eigelb €15,50

#### **Geräucherte Forelle**

mariniertes Rotkraut, Quitten und Buchweizen €17,50

#### **Winter-Salat**

ingelegter Kürbis und Walnüsse €8,50

### Suppen

**Tagessuppe** €7,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

mit Frittaten €7,50

### Hauptspeisen

#### **Tortellini**

Spinat, Pilz-Consommé und Mühlviertler Grana Granit Parmesan €22,50

#### **Waller**

weißen Bohnen, gebratenem Kraut und eingelegten Erdäpfeln €29,00

#### **Saibling**

Molke, Wintergemüse, Selleriecreme und Chicorée €29,00

#### **Zwiebelrostbraten**

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

#### **Wiener Schnitzel**

Petersilienerdäpfeln, grüner Salat und Preiselbeeren €26,50

#### **Rindsfilet**

confierte Urkarotte, Brokkoli und Pfefferrahmsauce €42,00

### Nachspeisen

#### **Gebackener Apfelknödel**

Mostsabayon, Karamell und Vanilleeis €15,90

#### **„Birne Helene“**

Mandelcreme, weiße Schokolade und Honig €15,90

**Käse vom Tölzer Käseladen** €16,50

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