



Waldschänke Mittagstisch

21. Juli -24. Juli 2026

Dienstag, 21. Juli 2026

Gelbe Rübensuppe mit Rosmarin

Saibling mit Ratatouille, Gnocchi und Basilikum

Kokosnussparfait mit marinierter Ananas

Mittwoch, 22. Juli 2026

Gazpacho mit Melone

Naturschnitzerl mit Erbsenreis, Karottengemüse und Blattsalat

Schokoladenbrownie mit Kirschen

Donnerstag, 23. Juli 2026

Hendl-Safranschaumsuppe

Faschierter Laibchen mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, Röstzwiebeln und Blattsalat

Panna Cotta mit Himbeeren

Freitag, 24. Juli 2026

Rahmsuppe mit Kümmel und Schwarzbrotcroûtons

Knuspriges Hausruckviertler Schweinsbrat mit Semmelknödel,
Krautsalat und Erdäpfeln

Powidltascherl mit Nussbröseln und Zwetschken

Vegetarisches Wochenmenü

Griechischer Salat mit Oliven

Tagliolini mit Eierschwammerl, Kräutersalat und Mühlviertler Grana Granit

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 Clemens und Team

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalb

Eingelegtes Gemüse, Rucola und Senfdip €19,50

Geflämmte Forelle

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise €17,50

Caesarsalat

Eingelegte Paradeiser, Pinienkerne und Mühlviertler Grana Granit €8,50

Suppen

Zucchinischaumsuppe

Croûtons €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €8,50

Hauptspeisen

Eierschwammerl-Gulasch

Topfen-Serviettenknödel, Sauerrahm und Schnittlauch €22,50/€25,50

Zander

Zucchini, Einkornrisotto, junger Spinat und Jalapeños 29,50

Saibling

Paradeiser, Schafkäse, Basilikum, Topfengnocchi und Buchweizen €29,00

Geschmortes Kalbsbackerl

Petersilienwurzel, Fregola Sarda und wilder Brokkoli €29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €29,50

Dry Aged Rib-Eye

Überbackene Rahmerdäpfeln, Speck-Bohnen und Pfeffersauce €43,00

Dessert

Marillenknödel

Marillenröster und Sauerrahmeis €15,90
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Karamellierte Schokolade

Kirschen, 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

Confierte Karotte
Zucchini, Holunderkapern und
Weichselblattöl



Lattich
Marille, Eierschwammerl, Basilikum, Schafkäse
und Haselnuss



Paradeiser
Braune Butter, Buchweizen



Eferdinger Bohne
Kukuruz, Limette, Koriander und Paradeiser



Geschmortes Stangensellerieherz
Erdäpfel, Sellerie,
Pilze und Berberitzen



Pochierter Pfirsich
Vanille und Himbeeren



Eferdinger Kirschen
Mandel, Honig und Verbene

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

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.

Confierte Karotte
Zucchini, Holunderkapern und
Weichselblattöl



Lachsforelle
Kohlrabi, Apfel, Kren



Flank Steak
Erdäpfel, Sellerie,
Pilze und Berberitzen



Eferdinger Kirschen
Mandel, Honig und Verbene

Menü 4 Gänge € 77,00

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



WALDSCHÄNKE

RESTAURANT • GRIESKIRCHEN

Leidenschaft für Regionalität



Säfte und Möste

Familie Matzeneder

„vlg Freinberger“
Meggenhofen

Familie Schauer

St. Marienkirchen/Polsenz

Familie Lindinger

St. Thomas

Wein

Biodynamischer Weinbau

Armin Kienesberger
Schlößberg

Trattnachtaler Weinhaus

Augustin Spiegelfeld
Schlößberg

Edelbrände,

Gin, Whisky,
Rum, Vodka,
Himbeerlikör

Qualitätsbrennerei

Reisetbauer
Axberg

Keramik

Niki Baumberger

Wels

www.waldschaenke.at