



Waldschänke Mittagstisch

26. November- 29. November 2024

Dienstag, 26. November 2024

Brokkolischaumsuppe

Lachsforelle mit Einkornrisotto, Roter Rübe und Krenschäum

Gebackene Mäuse mit Mohn und Apfelmus

Mittwoch, 27. November 2024

Kürbis-Apfelschaumsuppe

Krautroulade mit Erdäpfelpürree und Salat

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Donnerstag, 28. November 2024

Erdäpfel-Lauchsuppe

Hausruckviertler Rehragout mit Serviettenknödel und Kohlsprossen

B'soffener Nusskapuziner mit Honigbirne

Freitag, 29. November 2024

Gelbe Rübenschaumsuppe

Cordon Bleu mit Petersilienerdäpfeln und Salat

Scheiterhaufen mit Baiserhaube

Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 24,90

Menü 2 Gänge € 22,90

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



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Pilz-Tartare

Senfkorn, Schwarzbrot und eingelegte Zwiebel €14,50

Carpaccio vom Junghirsch

eingelegtem Wintergemüse, Walnussdip und Kernölvinaigrette €18,50

Herbstlicher Salat

Eingelegter Kürbis und Kernöl €7,50

Suppen

Tagessuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Sellerie-Maronschaumsuppe

€7,50

Hasenjungs

Knödel und Vogelbbere €19,50

Hauptspeisen

Kohlrabi

Pilze, Fisolen und Leinöl €19,50

Seesaibling

Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi €28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, Leinölerdäpfeln, Riesling Beurre Blanc und Salat €28,50

Bauernente

Rotkraut, Serviettenknödel, Kohlsprossen und Maroni €36,50

Geschmorter Junghirsch

Wirsing, Pastinake und eingelegter Landl-Quitte €28,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis €14,50 pro Person
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Landl-Quitte

Schokolade, Mandel und Buchweizen €13,50

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.



Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Gosset Extra Brut
0,1l €14,50

Carpaccio vom Junghirsch
mit eingelegtem Wintergemüse, Walnussdip und Kernölvinaigrette

Sellerie-Maronschaumsuppe

Seesaibling
mit Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi

Geschmorter Junghirsch
Wirsing, Pastinake und eingelegter Landl-Quitte

Apfel
Topfen, Honig, Most Sabayone

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

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