



Waldschänke Mittagstisch

15. April- 18. April 2025

Dienstag, 15. April 2025

Karfiolschaumsuppe

Naturschnitzerl vom Kalb mit Erbsenreis und Salat

Gebackene Apfelradl mit Vanillesauce

Mittwoch, 16. April 2025

Karotten-Ingwersupp

Ragout vom Zackelschaf mit Bärlauchpürree und grünem Spargel

Crêpe Suzette mit Orangesauce

Donnerstag, 17. April 2025

Kräuterschaumsuppe

Spinatknödel mit Mühlviertler Grana Granit Parmesan, Erbsen und Kohlrabigemüse

Mohnkuchen mit Weichseln und Karamellsauce

Freitag, 18. April 2024

Paprikaschaumsuppe

Gebackener Saibling mit Erdäpfel-Gurkensalat und Radieschen

Crème Brûlée mit Himbeeren

Unser vegetarisches Wochenmenü

Ziegenfrischkäsemousse mit Karotten-Ingwersalat und Radieschen

Brösel-Karfiol mit Miso, 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



Frühlingsmenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Champagner Lombard extra brut
0,1l €15,50

Breite Bohne

Traubenkernöl, grüner Apfel und Haselnuss

Bachkressesuppe

Zander

Molke, Frühlingsgemüse, Bärlauch 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 5 Gläser € 29,50



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Breite Bohne

Traubenkernöl, grüner Apfel und Haselnuss €15,50

Confierte Forelle

Kohlrabi, Buchweizen und Brunnenkresse €17,50

Frühlings-Salat

marinierte Karotten, Radieschen und Kernöl €8,50

Suppen

Tagessuppe €8,50

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten €8,50

Hauptspeisen

Tagliatelle

Bärlauch, Ofenparadeiser und Schafskäse €22,50

Saibling

Kohlrabigemüse, Erbsen und Radieschen €29,00

Zander

Molke, Frühlingsgemüse, Bärlauch und Chicorée €29,00

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und grüner Salat €31,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, grüner Salat und Preiselbeeren €26,50

Filet vom Jungstier

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