



Waldschänke Mittagstisch

14. Mai - 17. Mai 2024

Dienstag, 14. Mai 2024

Kräuterschaumsuppe

Lachsforelle mit Kressepürree, geschmorten Landl Gurken und Pardeisersauce

Gebackene Holunderblüten mit Vanillesauce

Mittwoch, 15. Mai 2024

Jungzwiebelsuppe

Ragout vom Maibock mit Spätzle und Ofengemüse

Karamellierter Sterz mit Apfelmus

Donnerstag, 16. Mai 2024

Stangenselleriesuppe

Geschmortes Schulterscherzl vom Jungstier mit Polenta, Rotweinzwiebeln und Brokkoli

Crème Brûlée mit Himbeeren

Freitag, 17. Mai 2024

Paradeisersuppe mit Basilikum

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Petersilienkartoffeln und Salat

Schokoladenschnitte mit Erdbeeren

Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 21,90

Menü 2 Gänge € 19,90

Danke an

Backstube Klausmayr aus Finklham, Biohof Thomabauer aus Prambachkirchen, Eferdinger Landl Gemüsebauern, DiZi Fisch Wels, Chickenhouse „Domaine Wachter“, Biohof Ecker in Heiligenberg, St. Georgener und Grieskirchner Jägerschaft, Martin Mayer Meggenhofen, Biogut Hofmann Natternbach



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Convierte Forelle

Radi, Gurke und Quinoa € 16,50

Stangensellerieherz

Apfel, gerösteter Germ und Senfsalat € 14,50

Suppen

Erdäpfel-Liebstocksuppe

Croûtons € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 7,50

Hauptspeisen

Seesaibling

Radieschen, Paprika und Vogerlsalat € 28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, mit Frühlingsgemüse, Schmortomate und Salat € 28,50

Kalbsrahmbeuschel

Schwarzbrot-Knödel € 20,50

Gebratene Leber vom Hausruckviertler Reh

Fichtenwipfel, Rahmpolenta und Pilze € 20,50

Eferdinger Spargel

Erdäpfel, Parmesanbéarnaise und grüner Salat € 25,50

Beiried vom Jungstier

Rosmarinerdäpfel, gebratener grüner Spargel, Senfkorn und Kräuterbutter € 36,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen, Röstzwiebel und Salat € 31,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat € 26,50

Nachspeisen

Karamellisierter Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis € 25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenmoussepraline

Rhabarber, Sauerklee und Karamell € 12,50

Käse vom Tölzer Käseladen € 14,50

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



Saisonal Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Bouvet-Ladubay
Cremant de Loire
0,1l €12,50

Confierte Forelle
Radi, Gurke und Quinoa

Erdäpfel-Liebstocksuppe
Croûtons

Seesaibling
Radieschen, Paprika und Vogerlsalat

Rosa gebratenes Hausruckviertler Reh
Kohlrabi, Buchweizen und kleine Grammelknödel

Schokoladenmoussepraline
Rhabarber, Sauerklee und Karamell

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

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