



Gerne geben wir online einen Einblick in unsere aktuellen Menüs. Danke, für Ihr Verständnis bei kurzfristigen Änderungen und Anpassungen.

Waldschänke Mittagstisch

19. August- 22. August 2025

Dienstag, 19. August 2025

Karotten-Kokossuppe

Gebackener Zander mit Erdäpfel-Gurkensalat

Mostpofesen mit Powidl und Karamell

Mittwoch, 20. August 2025

Gelbe Tomatenschaumsuppe

Gegrilltes Schweinskarree mit Speck-Bohnen und Erdäpfelgratineé

Moosbeerenmousse mit Crumble und Ragout

Donnerstag, 21. August 2025

Kohlrabischaumsuppe

Geschnetzeltes vom Kalb mit Erbsenreis

Apfel-Tiramisu

Freitag, 22. August 2025

Lauchschaumsuppe

Paprikahendl mit Spätzle und Sauerrahm

Buchteln mit Marille und Vanillesauce

Vegetarisches Wochenmenü

Gefüllte Gurke mit Basilikumburrata, Hollerkapern und Fenchel

Zucchini-Piccata mit Pasta, Paradeiser und Kräutersalat

Tagesdessert

Zum Gedeck: Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00
Menü 5 Gänge € 26,90 / Vegetarisch €24,50
Menü 2 Gänge € 24,90 / Vegetarisch €22,50



Vegetarisches Menü

Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Eferdinger Kohlrabi
Radieschen, gebeiztes Eigelb,
weiße Johannisbeeren



Geräucherter Sellerie
Eierschwammerl, Kapuzinerkresse
Zitrone



Marinierte Erbsen
Kren, Ingwer, Kernöl



Gegrillte Melanzani
Spitzpaprika, Gurke, Wildreis



Eferdinger Landl-Zwiebel
Pfirsich, Sonnenblume, Schwarzbrot



Marinierte Stachelbeeren
Zitronenblatt-Granité, Karamell



Klarapfel
Lavendel, Topfen, Mostsabayone

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

Weinreise Österreich
5 Gläser € 48,50
6 Gläser € 58,00
7 Gläser € 67,00

Weinreise International
5 Gläser € 57,50
6 Gläser € 68,00
7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise
5 Gläser € 30,00
6 Gläser € 36,00
7 Gläser € 40,00



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Paradeiser

Sommerrübe, Holunderkapern und Kaiserpilz €15,50

Seeviche von der Forelle

Holunder, Gurke und Zitronenverbene €17,50

Sommer-Salat

marinierte Karotten, Radieschen und Kernöl €8,50

Suppen

Kürbis-Apfelschaumsuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel €8,50

Hauptspeisen

Eierschwammerl á la crème

Schwarzbrot-Knödel und Kräutersalat €21,50

Saibling

Paradeiser, Basilikum und Ziegenfrischkäse €29,00

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten mit Sommergemüse und Kräuterbutter €29,00

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Blattsalat €31,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €26,50

Rindsfilet vom Salonbeef

Steinpilze, Schlangenbohnen und Sellerie €45,00

Mit diesem Gericht unterstützen Sie die österreichische Kinderkrebshilfe mit €2,00

Nachspeisen

Marillenknödel

Marillentröster und Vanilleeis €15,90

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenterrine

Kirschen, Karamell und Granola €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



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

Schlüßberg

Trattnachtaler Weinhaus

Augustin Spieglefeld

Schlüßberg

Edelbrände,

Gin, Whisky,
Rum, Vodka,
Himbeerlikör

Qualitätsbrennerei

Reisetbauer

Axberg

Keramik

Niki Baumberger

Wels