



Waldschänke Mittagstisch

20. Jänner- 23. Jänner 2026

Dienstag, 20. Jänner 2026

Schwarzwurzelsuppe

Waller mit Paprikakraut, Graupen und Jalapeño

Waldhonig Panna Cotta mit Beeren

Mittwoch, 21. Jänner 2026

Erdäpfel-Lauchsuppe

Salimbocca vom Maishendl mit Pilz-Risotto, Rucola und Pesto

Lebkuchenparfait mit Portweinweichseln

Donnerstag, 22. Jänner 2026

Weißer Bohnenschausuppe mit Mühlviertler Leinöl

Rindsroulade mit Erdäpfelpüree und Salat

Gebackene Apfelradl mit Vanillesauce

Freitag, 23. Jänner 2026

Pastinakenschaumsuppe

Cordon Bleu mit Butterreis und Salat

Topfenstrudel mit Zwetschken

Vegetarisches Wochenmenü

Rote Rüben Carpaccio mit Kren, Walnuss und Senfkorn

Getrübtes Pilzrisotto mit Spinat und Parmesanschaum

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



Vegetarisches Menü

Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Pilzterrine

Portweingele, Birne, Haselnuss und Brioche



Ur-Karotte

Blutorange, Buchweizen, Kapuzinerkresse



Sellerie-Beuschl

Safran, Brioche, Schnittlauch



Petersilienwurzel

Polenta, Yuzu und Belper Knolle



Ofenkarfiol

Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat



Ziegenmilch

Mandarine, Schwarzwurzel und Buchweizen



Eferdinger Quitte

B'soffener Kapuziner, Rosmarin und Vogelbeere

Menü 7 Gänge € 99,00

Menü 6 Gänge € 92,00

(ohne Ziegenmilch)

Weinreise Österreich

6 Gläser € 58,00

7 Gläser € 67,00

Weinreise International

6 Gläser € 68,00

7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise

6 Gläser € 36,00

7 Gläser € 40,00



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Kurz gebratenes Carpaccio vom Rind

Eingelegtes Gemüse, Orange und Radicchio € 19,50

Marinierte Lachsforelle

Schwarzwurzel, Birne und Braune Butter € 17,50

Winter-Salat

marinierter Kürbis, Walnuss und Kernöl € 8,50

Suppen

Tagessuppe € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 8,50

Hauptspeisen

Ofenkarfiol

mit Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat € 21,50

Kalbsrahmbeuschel

mit Serviettenknödel € 15,50/20,50

Saibling

Topinambur, Mangold, Safran und Brioche € 29,00

Stör aus Steyrling

Grünkohl, Lauch, Speck und Alpenkaviar € 26,50

Zwiebelrostbraten

mit Spätzle, Speckfisolen und Blattsalat € 31,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 26,50



Rindsfilet vom Salonbeef

Wilder Brokkoli, Kräutersaitlinge und Pastinake € 43,00

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

Nachspeisen

Karamellisierte Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis € 25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenschnitte

Haselnuss, Mandarine und Topfen-Orangeneis € 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



Menü »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

Pilzterrine

Portweingele, Birne, Haselnuss und Brioche



Stör aus Steyrling

Grünkohl, Lauch, Speck und Alpenkaviar



Hausruckviertler Hirsch

Kerbelwurzel, Chicorée,
Mohn und Sanddorn



Eferdinger Quitte

B'soffener Kapuziner,
Rosmarin und Vogelbeere

Menü 4 Gänge € 75,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00