Waldschänke Mittagstisch

3. November -6.November 2026

Dienstag, 3. November 2026

Erdäpfel-Liebstöckelschaumsuppe
***
Saibling mit Einkorn, Rote Rüben, Kren und Mangold
***
Limetten-Topfenparfait mit Kokos und marinierte Ananas

Mittwoch, 4. November 2026

Kürbis-Apfelschaumsuppe
***
Saltimbocca mit Safranrisotto, Zuckerschoten und Rucola
***
Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern und Himbeeren

Donnerstag, 5. November 2026

Sellerie-Maronischaumsuppe
***
Hirschragout alla Bolognese mit Pappardelle, Brokkoli und Walnüsse
***
Tiramisu mit Moccasauce

Freitag, 6. November 2026

Schwarzwurzelschaumsuppe mit Orange
***
Wiener Backfleisch vom Schulterscherzl mit Erdäpfel-Endiviensalat und Sauce Tartare
***
Buchteln mit Marillemarmelade und Vanillesauce

Vegetarisches Wochenmenü

Lauchquiche mit Vogerlsalat und Sauerrahm
***
Karamellisierte Krautfleckerl mit Kümmelschaum, Weintrauben, Lauch und Blattsalat
***
Tagesdessert

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

Empfehlungen von Clemens und Team

Vorspeisen

Marinierter Wildschweinrücken
Sanddorn, Kernöl und Pastinake € 21,50

Geflämmte Lachsforelle
Safran, Orange und Fenchel € 19,50

Herbstlicher Salat
eingelegter Kürbis, Rote Rüben, Walnuss und Kernöl € 8,50

Suppen

Gelbe Rübenschaumsuppe
Rosmarin und Croutons € 7,50

Kräftige Rindsuppe
Frittaten oder Fleischstrudel € 8,50

Wildconsommé
Wurzelgemüse und Pilze €10,50

Hauptspeisen

Ofenmelanzani
Miso, Sesam, Kürbis, cremiger Schafjoghurt und Gewürz Couscous € 26,50

Barsch im Ganzen gebraten
Ofengemüse, Rosmarinerdäpfeln und Kräuterbutter € 32,50

Saibling
Risoni, Muskatkürbis, Kernöl und Mangold € 29,50

Hausruckviertler Weidegansl
Apfel-Rotkraut, Topfen-Serviettenknödel und glasierte Maroni € 36,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 29,50

Dry Aged Rib-Eye
Eferdinger Karfiol, Fisolen und Portweinschalotten € 46,00

Dessert

Karamellisierter Nussschmarrn für 2 Personen
Röster und Vanilleeis € 25,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Karamellisierte Schokolade
Kirschen, Kaffee und Pekannuss € 17,90

Käse vom Tölzer Käseladen € 18,50

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

Vegetarisches Menü
Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Schwarzwurzel
Grüne Bohne, Orange und
Buchweizen

Kraut
Weizen, Birne, Paprika
und Yuzu

Hokkaidokürbis
Risoni, Mangold und Kernöl

Eferdinger Kohl
Kukuruz, Limette und Koriander

Topinambur
Kräutersaitling, Schwarze Nuss,
Emmentaler und Szechuanpfeffer

Shiso – Tarte
Eferdinger Weintraube
und Verjus

Brombeere
Mandel, Honig und Verbene

Menü 7 Gänge € 105,00
Menü 6 Gänge € 99,00
(ohne Shiso - Tarte)

Weinreise
6 Gläser € 66,00
7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise
6 Gläser € 35,00
7 Gläser € 40,00

Menü »Herbst«

Geflämmte Lachsforelle
Safran, Orange und Fenchel

Topinamburschaumsuppe
mit Croûtons

Geschmortes Rindsbackerl
Ofensellerie, wilder Brokkoli und Pilze

Karamellisierte Schokolade
Kirschen, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 79,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00
Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00

Menü »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

Schwarzwurzel
Grüne Bohne, Orange und
Buchweizen

Stör aus Steyrling
Rettich, Feige, Pekannuss und Speck-Dashi

Hausruckviertler Hirsch
Topinambur, Schwarze Nuss,
Emmentaler und Szechuanpfeffer

Brombeere
Mandel, Honig und Verbene

Menü 4 Gänge € 83,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00
Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00