



Waldschänke Weihnachtsmenü 2024

Zum Aperitif empfehlen wir:
Champagne Gosset Brut
€ 15,50 / Glas

Ochsenaugen-Rübe

mit Schwarzbrot, Kümmel und Sauerrahm

Zander

mit Topinambur, Safran, Brioche und Spinat

Raviolo

mit Topfen, Gansl, Pastinake und Miso

Filet vom Jungstier

mit Bauernspargel, Wintersalat und Mühlviertler Leinöl

Bratapfel

mit Preiselbeeren, Mandel und Vanilleeis

Wählen Sie Ihr 4 oder 5 Gänge Weihnachtsmenü:

4 Gänge (ohne Raviolo) € 75,00

5 Gänge € 89,00



Vorspeisen

Ochsenaugenrübe

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm € 15,50

Kurz gebratenes Carpaccio vom Rind

mit eingelegtem Wintergemüse, Senfkorn und Radicchio € 18,50

Suppen

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe € 7,50

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten € 7,50

Hauptspeisen

Zander

Topinambur, Safran, Brioche, Spinat € 28,50

Wirsingroulade

Erdäpfelsoufflé, Pilze, grüne Bohnen € 19,50

Knusprige Bauern-Ente

Rotkraut, Kohlsprossen und Serviettenknödel € 36,50

Filet vom Jungstier

Bauernspargel, Wintersalat, Mühlviertler Leinöl € 42,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat € 26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nusschmarrn für 2 Personen

Apfelmus und Vanilleeis € 14,50 pro Person

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladentarte

Birne, Mandel und Safran € 12,50

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.