

MENÜ WALDSCHÄNKE

Chicorée Herzen

Geschmort / braune Butter / Traube / Thymianhonig
(A, G, H, L, O)



Warmer Salat vom Schweinsbackerl

Paradeiser / Grüner Spargel / Kernöl
(G, L, M, O)



Alpen - Saibling

Pochiert / Stangensellerie / Sauerklee / Molke
(A, G, H, L, M, O)



„Ox“

geschmort / Nierndl -Bearnaise / Urkarotte
(A, C, G, L, M, O)



Rücken vom Mai-Bock

Salzteig-Kohlrabi / Dirndl / Holunder / Sauerampfer
(A, C, G, L, M, O)



„Zitrone“

Weiße Schokolade / Grappa
(C, G, O)



Topfenstrudel

Geräuchert / Rhabarber / Verbene / Pastinake
(A, C, E, H, G, O)

alkoholfreie Getränkebegleitung € 23,50

Weinbegleitung € 38,50

7 Gänge Menü € 85,00

Gedeck (A, C, D, E, G, H, L, M, O, P) € 4,90

KLEINES MENÜ

Marinierter Spargel
Räucherforelle / Senf / Radi / Erdnuss
(A, C, D, E, G, M, L, O)



Kresseschaumsuppe

Croutons
(A, G, L, O)



Zander

Salatherzen / Frühlingszwiebel / Brioche
(A, C, D, G, L, O)



Beiried und Mark vom Alm Ochs
Gebratenem grünen Spargel / Brot-Knödel / Bachkresse
(A, C, G, H, L, M, O)



Törtchen von der Valrhona Schokolade
Beeren / Buchweizen / Karamelleis
(A, C, E, G, H, O)

oder

Ihre Individuelle Käseauswahl
(A, G, M, O)

alkoholfreie Getränkebegleitung € 17,50

Weinbegleitung € 28,50

5 Gänge Menü € 72,00

Gedeck (A, C, D, E, G, H, L, M, O, P) € 4,90