



# Waldschänke Mittagstisch

3. Dezember- 6. Dezember 2024

## Dienstag, 3. Dezember 2024

Topinamburschaumsuppe

\*\*\*

Saibling mit Einkornrisotto, Grünkohl und Pastinaken

\*\*\*

Quittenmousse mit Weichseln

## Mittwoch, 4. Dezember 2024

Schwarzwurzelsuppe mit Orange

\*\*\*

Rindsragout mit Grießknödel und Brokkoli

\*\*\*

Warme Topfenschnitte mit Honigbirne

## Donnerstag, 5. Dezember 2024

Weißer Bohnenschaumsuppe mit Leinöl

\*\*\*

Rehbutterschnitzel mit mariniertem Rotkraut, Kohlsprossen und Sellerie

\*\*\*

Überbackene Nuss-Palatschinken

## Freitag, 6. Dezember 2024

Paprika-Ingwersuppe

\*\*\*

Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat

\*\*\*

Pofesen mit Vanillesauce

Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 24,90

Menü 2 Gänge € 22,90

## Danke an

Backstube Klausmayr aus Finklham, Biohof Thomabauer aus Prambachkirchen, Eferdinger Landl Gemüsebauern, DiZi Fisch Wels, Chickenhouse „Domaine Wachter“, Jägerschaft aus dem Bezirk Grieskirchen und Prambachkirchen, Biohof Ecker in Heiligenberg, Fleischhauerei Ozlberger, Hartkirchen, Biohof Hofmann, Natternbach



## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### **Pilz-Tartare**

Senfkorn, Schwarzbrot und eingelegte Zwiebel €14,50

#### **Carpaccio vom Junghirsch**

eingelegtem Wintergemüse, Walnussdip und Kernölvinaigrette €18,50

#### **Winterlicher Salat**

Eingelegter Kürbis und Kernöl €7,50

### Suppen

#### **Tagessuppe** €7,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

Frittaten €7,50

#### **Sellerie-Maronschaumsuppe**

€7,50

#### **Klassisches Hasenjungs**

Knödel und Vogelbeeren €19,50

### Hauptspeisen

#### **Kohlrabi**

Pilze, Fisolen und Leinöl €19,50

#### **Seesaibling**

Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi €28,50

#### **Forelle „Grabmerin“**

Im Ganzen gebraten, Leinölerdäpfeln, Riesling Beurre Blanc und Salat €28,50

#### **Bauernente**

Rotkraut, Serviettenknödel, Kohlsprossen und Maroni €36,50

#### **Geschmorter Junghirsch**

Wirsing, Pastinake und eingelegter Landl-Quitte €28,50

#### **Zwiebelrostbraten**

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

#### **Wiener Schnitzel**

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

### Nachspeisen

#### **Karamellierter Nusschmarrn für 2 Personen**

Röster und Vanilleeis €14,50 pro Person  
(Vorfreude ca. 25 Min.)

#### **Landl-Quitte**

Schokolade, Mandel und Buchweizen €13,50

#### **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.



## Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:  
Gosset Extra Brut  
0,1l €14,50

**Carpaccio vom Junghirsch**  
mit eingelegtem Wintergemüse, Walnussdip und Kernölvinaigrette

\*\*\*

**Sellerie-Maronschaumsuppe**

\*\*\*

**Seesaibling**  
mit Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi

\*\*\*

**Geschmorter Junghirsch**  
Wirsing, Pastinake und eingelegter Landl-Quitte

\*\*\*

**Apfel**  
Topfen, Honig, Most Sabayone

Menü 5 Gänge € 85,00  
Menü 4 Gänge € 75,00  
ohne Fisch

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00  
Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50