



Waldschänke Mittagstisch

1. Oktober- 4. Oktober 2024

Dienstag, 1. Oktober 2024

Maisschaumsuppe mit Chili

Seesaibling mit Kürbisrisotto, gebratenem Karfiol und Liebstöckel

Mandarinenparfait mit Karamell und Orangensauce

Mittwoch, 2. Oktober 2024

Rote Linsensuppe

Kalbsbraten mit Erbsenreis, Karottengemüse und Salat

Pana Cotta mit Himbeersauce

Donnerstag, 3. Oktober 2024

Zucchinisuppe

Gekochter Tafelspitz mit Spinat, Erdäpfelschmarrn und Apfelkren

Gebackene Apfelradl Zimt-Zucker

Freitag, 4. Oktober 2024

Gemüsesuppe mit Basilikumpesto

Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat

Scheiterhaufen 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“, 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

Geräucherte Forelle

Oberskren, Radieschen, Miso €16,50

Herbstlicher Salat

Eingelegter Kürbis, Kernöl €7,50

Suppen

Tagessuppe

€7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Kohlrabi

Eierschwammerl, Fisolen, Leinöl €19,50

Seesaibling

Kürbiskraut, Sternanis, Topfengnocchi €28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, Ratatouille Gemüse, Kartoffeln, Basilikum €28,50

Für 2 Personen: Gereiftes Schweinekotelett vom Biohof Thomabauer

Kürbis, eingelegtes Gemüse, Eisbergsalat, Kräuterseitlinge €28,50 pro Person

Geschmorte Kalbsackerl

Artischocken, Brokkoli und junger Wirsing €28,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Zwetschkenknödel

Marzipan, Zimtbrösel, Vanilleeis €14,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Landl-Birne

Schokolade, Mandel, Buchweizen €13,50

Käse vom Tölzer Käseladen €14,50

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:
Bouvet-Ladubay
Crémant de Loire
0,1l €12,50

Geräucherte Forelle
mit Paradieser, Melone und Basilikum

Karfiolschaumsuppe

Saibling
mit Paprikagulasch, Eierschwammerl, Marille und Einkorn

Geschmorte Kalbsackerl
mit Artischocken, Brokkoli und junger Wirsing

Landl-Birne
mit Schokolade, Mandel und Buchweizen

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

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