



Waldschänke Mittagstisch

29. Oktober- 1. November 2024

Dienstag, 29. Oktober 2024

Karotten-Ingwersuppe

Saibling mit Senfpüree, Ofensellerie und Spinat

Topfen-Nougatknödel mit Birnenmus

Mittwoch, 30. Oktober 2024

Petersilienwurzelsuppe

Knuspriges Hirschschnitzerl mit Rotkraut, Maroni und Pilzen

Warmes Schokoladentörtchen mit Weichselröster

Donnerstag, 31. Oktober 2024

Kürbisschaumsuppe mit Kernöl

Rindsgulasch mit Kräuterspätzle und Ofengemüse

Tiramisu mit Mokkasauce

Freitag, 1. November 2024

Feiertag

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

Carpaccio vom Junghirsch

mit eingelegtem Wintergemüse, Senfdip und Portweinbirne € 16,50

Herbstlicher Salat

Eingelegter Kürbis, Kernöl € 7,50

Suppen

Tagessuppe

€ 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 7,50

Hauptspeisen

Kohlrabi

Steinpilze, Fisolen, Leinöl € 19,50

Seesaibling

Kürbiskraut, Sternanis, Topfengnocchi € 28,50

Forelle „Grabmerin“

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

Für 2 Personen: **Gereiftes Schweinekotelett vom Biohof Thomabauer**

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

Geschmorter Rehschlägel

Wirsing, Schwarzwurzeln und eingelegter Landl-Quitte € 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

Carpaccio vom Junghirsch

mit eingelegtem Wintergemüse, Senfdip und Portweinbirne

Wildconsommé

mit Pilzschöberl

Saibling

mit Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi

Geschmorter Rehschlögel

Wirsing, Schwarzwurzeln und eingelegter Landl-Quitte

Elsterapfel

Honig, Topfeneis, Mostsabajone

Menü 5 Gänge € 85,00

Menü 4 Gänge € 75,00

ohne Lachsforelle

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50