



# Waldschänke Mittagstisch

18. Februar- 21. Februar 2025

## Dienstag, 18. Februar 2025

Karfiolschaumsuppe

\*\*\*

Lachsforelle mit Ingwerkarotten, Püree und Lauchschaum

\*\*\*

Gebackene Apfelradl mit Vanillesauce

## Mittwoch, 19. Februar 2025

Brokkolisuppe

\*\*\*

Saltim Bocca mit Erbsengemüse und Risotto

\*\*\*

Überbackene Topfenpalatschinken mit Weichselröster

## Donnerstag, 20. Februar 2025

Petersilienwurzelsuppe

\*\*\*

Filetspitzen mit Pilzen, Pfefferrahmsauce und Spätzle

\*\*\*

Quittenparfait mit weißer Schokolade

## Freitag, 21. Februar 2024

Topinamburschaumsuppe

\*\*\*

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Petersilienerdäpfeln

\*\*\*

Scheiterhaufen mit Baiserhaube

## Vegetarisches Wochenmenü

Rote Rüben Carpaccio mit Chicorée, Walnüssen und Honigdressing

\*\*\*

Geschmorter Kürbis mit roten Linsen, Ingwer und Vogerlsalat

\*\*\*

Tagesdessert

Ofenfrisches Gebäck mit Aufstrich und Butter € 3,00

Menü 3 Gänge € 24,90 / Vegetarisch € 22,50

Menü 2 Gänge € 22,90 / Vegetarisch € 19,50

**Zusätzlich servieren wir auch unser a la carte Karte.**

## Danke an

Backstube Klausmayr aus Finklham, Biohof Thomabauer aus Prambachkirchen, Eferdinger Landl Gemüsebauern,  
DiZi Fisch Wels, Chickenhouse „Domaine Wachter“, Biohof Ecker in Heiligenberg, Fleischhauerei Özlberger, Hartkirchen,  
Biohof Hofmann, Natternbach