



Waldschänke Mittagstisch

5. November- 8. November 2024

Dienstag, 5. November 2024

Artischockensuppe

Forelle mit Ingwer-Karotten, Erbsen und Lauchschaum

Schokoladenschnitte mit Beeren

Mittwoch, 6. November 2024

Paprikasuppe

Geschmorte Hendlkeule mit Kürbiskraut und Schupfnudeln

Grießflammerie mit Orangensauce und Milchkaramell

Donnerstag, 7. November 2024

Sellerie-Maronischaumsuppe

Piccata Milanese mit Tomatensauce, Nudeln und Salat

Maroni-Pana Cotta mir Quittenragout

Freitag, 8. November 2024

Erdäpfelschaumsuppe

Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Gemüse

Gebackene Apfelradl 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

Carpaccio vom Junghirsch

eingelegtem Wintergemüse, Walnussdip und Kernölvinaigrette € 18,50

Herbstlicher Salat

Eingelegter Kürbis, Kernöl €7,50

Suppen

Tagessuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Gelbe Rübenschaumsuppe

Rosmarin €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

Weide Gansl aus Waizenkirchen

Rotkraut, Serviettenknödel, Kohlsprossen und Maroni €36,50

Geschmorter Rehschlegel

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, 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:
Gosset Extra Brut
0,1l €14,50

Carpaccio vom Junghirsch
mit eingelegtem Wintergemüse, Walnussdip und Kernölvinaigrette

Gelbe Rübenschaumsuppe
mit Rosmarin

Saibling
mit Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi

Geschmorter Rehschlägel
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