



Waldschänke Mittagstisch

25. März- 28. März 2025

Dienstag, 25. März 2025

Kräuterschaumsuppe

Gebackener Waller mit Erdäpfel-Bärlauchrisotto

Schokoladenkuchen mit Beeren

Mittwoch, 26. März 2025

Jungzwiebelsuppe

Geschmortes Schulterscherz vom Jungstier mit Erdäpfelgratin und Frühlingsgemüse

Topfenschmarrn mit Birnenragout

Donnerstag, 27. März 2025

Bohnensuppe mit Thymian

Hirschgulasch mit Schwarzbrotknödel, Pilze und Brokkoli

Apfelstrudel mit Rumrosinen und Vanillesauce

Freitag, 28. März 2024

Rote Linsensuppe mit Chili

Cordon Bleu vom Bio Schweinerücken mit Petersilienerdäpfeln und Salat

Gebackenen Mäuse mit Apfelmus

Unser vegetarisches Wochenmenü

Ofenfenchel mit Rucolasalat, Orangen-Joghurtdressing und Haselnüssen

Kaspressknödel mit Rahmkohlrabi, Bärlauch und Salat

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

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