



## Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

### **Pilzterrine**

Cashew, Portwein, Birne, Haselnuss  
*2023 Riesling Engelsberg, Huber*



### **Lachsforelle**

Frühkraut, Brennnessel,  
Kümmel-Beurre-Blanc  
*2023 Sauvignon Blanc, Bourgeois*



### **Bauernhendl „Domäne Wachter“**

Chicorée, Rosinenjus, schwarzer Knoblauch  
*2023 Grauburgunder, Vom Kalkstein, Seckinger*



### **Geschmortes Zackelschaf**

Eferdinger Spargel, Löwenzahn, Erbse  
*2021 De Combel la Sere (Malbec), Cahors*



### **Hausruckviertler Kalb**

Rücken und Bries Pommes Pavé  
*2022 Blaufränkisch, Wagentristl*



### **Sauerklee**

Rhabarber, Ziegentopfen, Fichtenwipfel  
*2022 Riesling Auslese, Juffer-Sonnenuhr, Haag*



### **Schokolade**

Himbeeren, Miso, Buchweizeneis  
*2019 Late Bottel Vintage, Taylor´s*

Gedeck  
mit Krustenbrot aus der  
Naturbackstube Klausmayer  
Speck vom Biohof Thomabauer  
Gemüse und Aufstrich  
€ 6,50  
Menü 7 Gänge € 110,00  
Menü 6 Gänge € 99,00  
(ohne Zackelschaf)

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinreise  
7 Gläser € 65,00

Saftreise  
7 Gläser € 38,50

Bitte informieren Sie uns  
über Ihre Unverträglichkeiten,  
um diese zu berücksichtigen.  
Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten  
unserer Gerichte

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

# Frühlingsmenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

## **Breite Bohne**

Traubenkernöl, grüner Apfel und Haselnuss

\*\*\*

## **Spargelschaumsuppe**

\*\*\*

## **Saibling**

Kohlrabigemüse, Erbsen und Radieschen

\*\*\*

## **Filet vom Jungstier**

grüner Spargel, Kräuterseitlinge und Pfefferrahmsauce

\*\*\*

## **Schokoladenterrine**

Himbeere, Karamell und Granola

Menü 5 Gänge € 85,00

Menü 4 Gänge € 75,00

ohne Fisch

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50

## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### **Breite Bohne**

Traubenkernöl, grüner Apfel und Haselnuss €15,50

#### **Confierte Forelle**

Kohlrabi, Buchweizen und Brunnenkresse €17,50

#### **Frühlings-Salat**

marinierte Karotten, Radieschen und Kernöl €8,50

### Suppen

**Tagessuppe** €8,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

mit Frittaten €8,50

### Hauptspeisen

#### **Eferdinger Spargel**

Leinöl-Hollandaise, Landl-Erdäpfel und Blattsalat €26,50

#### **Saibling**

Kohlrabigemüse, Erbsen und Radieschen €29,00

#### **Forelle „Grabmerin“**

Im Ganzen gebraten mit Frühlingsgemüse und Kräuterbutter €29,00

#### **Zwiebelrostbraten**

Butterspätzle, Speckbohnen und Blattsalat €31,50

#### **Wiener Schnitzel**

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €26,50

#### **Filet vom Jungstier**

Grüner Spargel, Kräuterseitlinge und Pfefferrahmsauce €42,00

### Nachspeisen

#### **Eferdinger Rhabarber**

Brioche, Sauerklee und Karamell €15,90

#### **Schokoladenterrine**

Himbeere, Karamell und Granola €15,90

**Käse** vom Tölzer Käseladen €16,50