



Menü

Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region.

Beim Menü »Hoamatgaung« spazieren wir kulinarisch durch unsere »Hoamat«

Mit jedem Gang stellt sich unsere Region kulinarisch vor.

Die die Natur gibt den Takt vor, ist eine Inspirationsquelle und wichtigster Lieferant. Es werden nur Produkte verwendet, die gerade bei uns reif sind. Die frischen Zutaten stammen größtenteils aus der unmittelbaren Gegend, von den Bauern der Umgebung und selbst gepflückt, direkt aus den Wäldern und von den Wiesen.

Begleiten Sie uns, wir haben einen abwechslungsreichen Weg vorbereitet.

Zum Aperitif
Extra Brut Winzersekt
Fred Loimer, Langenlois
0,1 € 9,50

Schwarzwurzel
mit marinierte Bohnen und Birne

Salzteig-Topinambur
mit Wachholder, Trüffel und Schwarzbrot

Waller
mit Roter Rübe Miso und Vogerlsalat

Hausruckviertler Reh
mit Einkorn, Bittersalat und Pilze

Geschmorte Brust vom Almoachsen
mit Spinat, Ofenzwiebel und Salzzitrone

Rotweinzwetschke
mit Petersilie, Sellerie und Buchweizeneis

Gedeck mit Krustenbrot,
Thomabauer Speck, Gemüse
und Aufstrich € 5,50

Menü 6 Gänge € 92,00

Menü 5 Gänge € 82,00

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinreise
6 Gläser € 51,50

Saftreise
6 Gläser € 33,50



Vorspeisen

Karpfensulz

Zwiebelcreme, eingelegtes Gemüse und Honig-Dilldressing €15,50

Eingelegtes Romanasalat-Herz

Kürbis, Pilze und Bergkäsesauce €14,50

Herbstsalat €7,50

Suppen

Tagessuppe €6,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €6,50

Hauptspeisen

„Forelle Grabmerin“

im Ganzen gebraten mit Erdäpfel-Schnittlauchstampf und Beurre-Blanc €28,50

Saibling

Muskatkürbis, Paprika und Topfenockerl €29,50

Weide Gansl vom Stödingerhof

Rotkraut und Serviettenknödel €35,50

Geschmorte Brust vom Almochsen

mit Spinat, Ofenzwiebel und Salzzitrone €29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat €26,50

Hausruckviertler Stöckelkraut

Einkorn, Radi und Liebstöckel €18,50

Kalbsrahmbeuschel

mit Serviettenknödel €14,50/€19,50

Nachspeisen

Karamellierter Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis €24,00

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenterrine

Zwetschken, Karamell und weißem Schokoladeneis

€12,50

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten, um diese zu berücksichtigen.

Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.



Waldschänke Herbstmenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wiese und Wasser.

Zum Aperitif empfehlen wir:

Woid Lager
Waldschänke Edition
0,33l € 4,80

Karpfensulz

Zwiebelcreme, eingelegtes Gemüse und Honig-Dilldressing

Schwarzwurzelschaumsuppe
mit Orange und Croûtons

Saibling

Muskatkürbis, Paprika und Topfenockerl

Geschmorte Brust vom Almoachsen
mit Spinat, Ofenzwiebel und Salzzitrone

Schokoladenterrine

Zwetschken, Karamell und weißem Schokoladeneis

Menü 5 Gänge € 72,00

Menü 4 Gänge € 59,00

Weinbegleitung 5 Gläser € 42,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 27,50