



## Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

## Menü

**Ochsenaugen-Rübe**  
Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und  
Eigelb



**„Bauernspargel“**  
Leinöl, Orangen-Chutney



**Bio-Seeforelle**  
Pastinake, Senfkorn, Miso



**Fasan**  
Topinambur, Rotkraut, Einkorn



**Filet vom Salonbeef**  
Karfiol, schwarzer Trüffel, Pilze



Vordessert  
**Quitte**  
weiße Schokolade, Grünkohl



**Topfen**  
Birne, Safran, Karamell

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 Fasan)

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



## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### Confierte Forelle

Erdäpfel, Kohlsprossen und weiße Bohnen €16,50

#### Kurz gebratenes Carpaccio vom Wildhasen

Wintergemüse, Walnussdip und Kernölvinaigrette €18,50

#### Winterlicher Salat

marinierter Kürbis und Kernöl €7,50

### Suppen

Tagessuppe €7,50

#### Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

#### Gansleinmachsuppe

Knödel und Vogelbeeren €14,50

### Hauptspeisen

#### Wirsingroulade

Bohnen, Eisbergsalat und eingelegtes Gemüse €19,50

#### Seesaibling

Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi €28,50

#### Gebackener Karpfen

Mühlviertler Leinöl-Erdäpfel und Salat €28,50

#### Bauern-Ente

Rotkraut, Serviettenknödel, Kohlsprossen und Maroni €36,50

#### Geschmortes Schulterscherzl vom Jungstier

Sellerie, Pilze und Erdäpfelroulade €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.)

#### Schokoladentarte

Birne, Buchweizen und Karamell €13,50

Käse vom Tölzer Käseladen €16,50

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

**Kurz gebratenes Carpaccio vom Wildhasen**  
mit Wintergemüse, Walnussdip  
und Kernölvinaigrette

\*\*\*

**Topinamburschaumsuppe**

\*\*\*

**Seesaibling**  
mit Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi

\*\*\*

**Geschmortes Schulterscherz vom Jungstier**  
Sellerie, Pilze und Erdäpfelroulade

\*\*\*

**Schokoladentarte**  
Birne, Buchweizen und Karamell

Menü 5 Gänge € 85,00  
Menü 4 Gänge € 75,00  
ohne Fisch

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00  
Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50