



Hoamatgaung
Charaktergänge aus der Region.

Menü

Confierte Karotte
Zucchini, Holunderkapern und
Weichselblattöl



Lattich
Marille, Eierschwammerl, Basilikum,
Schafkäse



Lachsforelle
Kohlrabi, Apfel, Kren



Perlhuhn von der Domäne Wachter
Eferdinger Bohnen, Nduja
und Kukuruz



Flank Steak
Erdäpfel, Sellerie,
Pilze und Berberitzen



Pochierter Pfirsich
Vanille und Himbeeren



Eferdinger Kirschen
Mandel, Honig und Verbene

Gedeck
mit Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer
Gemüse und Aufstrich
€ 6,50
Menü 7 Gänge € 120,00
Menü 6 Gänge € 110,00
(ohne Pfirsich)

Weinreise
7 Gläser € 78,00
6 Gläser € 66,00

Alkoholfreie Reise
7 Gläser € 40,00
6 Gläser € 35,00

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 Clemens und Team

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind

Eierschwammerl, Kräutermayonnaise und Rucola € 19,50

Geflämmte Forelle

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise € 17,50

Caesarsalat

Eingelegte Paradeiser, Pinienkerne und Mühlviertler Grana Granit € 8,50

Suppen

Kohlrabischaumsuppe

Croûtons € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 8,50

Hauptspeisen

Eierschwammerl-Gulasch

Topfen-Serviettenknödel, Paprika, Sauerrahm und Blattsalat € 23,50/€ 26,50

Zander

Zucchini, Einkornrisotto, Malabar-Spinat und Jalapeños 29,50

Saibling

Paradeiser, Schafkäse, Basilikum, Erdäpfelgnocchi und Buchweizen € 29,00

Geschmortes Kalbsbackerl

Petersilienwurzel, Fregola Sarda und wilder Brokkoli € 29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 29,50

Dry Aged Rib-Eye

Karfiol, Steinpilze, Eferdinger Bohnen, Pfeffersauce € 44,00

Dessert

Marillenknödel

Marillenröster und Sauerrahmeis € 15,90
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Karamellierte Schokolade

Kirschen, Kaffee und Pekannuss € 15,90

Käse vom Tölzer Käseladen € 18,50

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

Vegetarisches Menü

Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Confierte Karotte

Zucchini, Holunderkapern und Weichselblattöl



Lattich

Marille, Eierschwammerl, Basilikum, Schafkäse
und Haselnuss



Paprika

Melanzani, Einkorn und Paradeiser



Eferdinger Bohne

Kukuruz, Limette und Koriander



Geschmortes Stangensellerieherz

Erdäpfel, Sellerie, Pilze und Berberitzen



Pochierter Pfirsich

Vanille und Himbeeren



Eferdinger Kirschen

Mandel, Honig und Verbene

Menü 7 Gänge € 99,00

Menü 6 Gänge € 92,00
(ohne Pfirsich)

Weinreise
6 Gläser € 66,00
7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise
6 Gläser € 35,00
7 Gläser € 40,00

Menü »Sommer«

Geflämmte Forelle

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise



Liebstockelschaumsuppe mit Croutons



Geschmortes Kalbsackerl

Petersilienwurzel, Fregola Sarda und wilder Brokkoli



Karamellierte Schokolade

Kirschen, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 72,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00