



Menü Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

Eferdinger Karotte
Liebstöckl, Eigelb, Schwarzbrot



Austernpilze
Senf, Vogelbeere, Mandarine



Waller aus Pötting
Rote Rübe, Apfel, Mohn



Gams
Topinambur, Rotkraut, Walnuss



Gereiftes Bio Schweinekotelette
Karfiol, Sonnenblumenkerne, Lardojus



Karamellierter Kürbis
Molke, Vanille, Pistazie

Gedeck mit Krustenbrot aus der Naturbackstube Klausmayer, Speck vom Bio Hof Thomabauer
Gemüse und Aufstrich € 5,90

Menü 6 Gänge € 99,00

Menü 5 Gänge € 89,00

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinreise
6 Gläser € 58,00

Saftreise
6 Gläser € 35,00

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



Herbstmenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese.

Zum Aperitif empfehlen wir:

Rosé Winzersekt
Weingut Salomon-Undhof, Stein bei Krems
€12,50

Convierte Schwarzwurzel
Fisolen, Landl Birne, und Verjus

Maroni-Sellerieschaumsuppe
Croûtons

Lachsforelle
Kürbis, Rote Linsen und Vogerlsalat

Rindsfilet
mit geschmorten Schalotten,
Maroni und Steinpilze

Bio Ziegentopfen
Weiße Schokolade, Beeren und Walnuss

Menü 5 Gänge €81,00

Menü 4 Gänge € 67,00
ohne Lachsforelle

Weinbegleitung 5 Gläser € 42,00
Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 27,50

Vorspeisen

Gebeizter Saibling

ingelegte Gurke, Quinoa und Buttermilch €16,50

Convierte Schwarzwurzel

Fisolen, Landl Birne, und Verjus €14,50

Salat

mariniertes Gemüse, Kernöl und Walnüsse €8,50

Suppen

Kürbisschaumsuppe

Kernöl und Croûtons €7,50

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Weide-Gansl

Erdäpfelknödel, Rotkraut und Kohlsprossen €36,50

Lachsforelle

Kürbis, Rote Linsen und Vogerlsalat €28,50

Attersee Reinanke

Im Ganzen gebraten, mit Leinölerdäpfeln, Lavendelschaum und Salat €28,50

Gefüllter Paprika

Erdäpfelsoufflé, Pilze und Mangold €19,50

Rindsfilet

mit geschmorten Schalotten,
Maroni und Steinpilze €36,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nussschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis €25,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Bio Ziegentopfen

Weißer Schokolade, Beeren und Walnuss €12,50

Käse vom Tölzer Käseladen €14,50

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