

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.

Menü

Zum Aperitif
Winzersekt 2022 „Apollo“ Pet Nat
Armin Kienesberger, Schlüßlberg
0,1 € 12,50

Kohlrabi
Senfsalat, Rhabarber, Buchweizen


Heurige
Walnuss, Brennessel, Ziegenmilch


Lachsforelle
Radieschen, Paprika, Holunderknospen


Bio Hendl
Junge Karotte, Eierschwammerl, Sauerklee


Zackel Schaf
Mangold, OsterReis Löwenzahn


Eferdinger Erdbeeren
Feldsalat, Karamell, Weichselöleis

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 € 52,00
Saftrreise 6 Gläser € 35,00

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



Sommermenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese.

Zum Aperitif empfehlen wir:

Rosé Sekt
Weingut Seher, Platt
€12,50

Melonen Tartar
Gegrilltes Salatherz, Basilikum und Paradeiser

Gelbe Rübenschaumsuppe

Saibling
Radieschen, Einkorn und Vogersalat

Geschmortes Kalbsbackerl
Jungen Spinat, Eierschwammerl, Erdäpfelterriner und Ofensellerie

Schokoladentarte
Erdbeeren, Karamell und Rosmarin

Menü 5 Gänge € 79,00

Menü 4 Gänge € 65,00
ohne Fisch

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

Vorspeisen

Geräucherte Forelle

Oberskren, Radieschen und Wiener Miso € 17,50

Tartare von Eferinger Melonen

gegrilltes Salatherz, Basilikum und Paradeiser € 14,50

Gemischter Salat

mit mariniertem Gemüse € 8,50

Suppen

Gelbe Rübenschaumsuppe

mit Rosmarin € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 7,50

Hauptspeisen

Saibling

Radieschen, Einkorn und Vogerlsalat € 28,50

Forelle „Grabmerin“

Im ganzen gebraten, mit Leinöl-Erdäpfel, Sauce au vin- blanc und Salat € 28,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat € 31,50

Geschmortes Kalbsackerl

Jungen Spinat, Eierschwammerl, Erdäpfelterriner und Ofensellerie € 29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat € 26,50

Gefüllter Krautkopf

Rahmschwammerl, Mangold und Liebstöckel € 18,50

Nachspeisen

Flaumige Topfenknödel

Landl- Rhabarber und Sauerklee € 13,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladentarte

Erdbeeren, Karamell und Rosmarin € 12,50

Käseauswahl

Affiniert vom Tölzer Kasladen € 14,50

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

