



Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

Menü

Convierte Forelle
Kürbis, Quitte, Linsen, Miso



Topinambur
Mohn, Molke, Chicorée



Zander
Weiße Bohnen, Speck, Kohlsprossen



Entenbrust
Traube, Grünkohl, Radi



Almochs
Einkorn, Pilze, Eisbergsalat



Pistazie
Weiße Schokolade, Mandarine, Haselnuss



Portwein Zwetschke
Petersilie, Sellerie und Buchweizen

Gedeck
mit Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer
Gemüse und Aufstrich
€ 5,90
Menü 7 Gänge € 110,00
Menü 6 Gänge € 99,00

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 RESTAURATEURE



Vorspeisen

Marinierter Saibling

Rote Rübe, Apfel und Spinat € 16,50

Ofenpaprika

Quinoa, Fichtenwipfel und Jalapeños € 14,50

Suppen

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe

Croûtons € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 7,50

Hauptspeisen

Lachsforelle

Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm € 28,50

Gebackener Karpfen

Leinölerdäpfel, Sauce Tatar und Romanasalat € 26,50

Kalbsrahmbeuschel

Schnittlauch-Knödel € 20,50

Geschmorte Topinambur

Mohn, Molke und Chicorée € 19,50

Beiried vom Jungstier

Rosmarinerdäpfel, gegrillter Lauch, Senfkorn und Kräuterbutter € 36,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen, Röstzwiebel und Salat € 31,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat € 26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis € 25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenbrownie

Mandarine, Haselnuss und Szechuanpfeffer € 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.



Waldschänke Wintermenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Rosé Sekt
Weingut Seher, Platt
€12,50

Ofenpaprika

Quinoa, Fichtenwipfel, Buchweizen

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe Croûtons

Lachsforelle

Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm

Rosa gebratener Kalbsrücken

Brokkoli, Erdäpfelschaum und Mandel

Schokoladenbrownie

Mandarine, Haselnuss, Szechuanpfeffer

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

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