

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
Extra Brut Winzersekt
Fred Loimer, Langenlois
0,1 € 12,50

Ochsenaugen-Rübe
Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm, Eigelb

Sellerie-„Beuschl“
Eferdinger Safran, Brioche

Kalkalpen Huchen
Topinambur, Riesling-Beurre Blanc

Hausruckviertler Reh
Einkorn, Kürbis, Vogelbeere, Bittersalat

Rindsbackerl
geräucherte Béarnaise, Schmorgemüse,
Petersilie

Honig Quitte
mit Schokolade, Ziegenfrischkäse und
Grünkohl

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

Saftreise
6 Gläser € 33,00



Waldschänke Wintermenü

Zum Aperitif empfehlen wir:

Rosé Sekt
Weingut Seher, Platt
€9,50

Geschmorte Schwarzwurzel
Landl Birne, Fisolen und Kresse

Sellerieschaumsuppe
mit Maroni

Seesaibling
Einkornrisotto, Rote Rüben, Spinat und Krenschaum

Geschmorte Ochsenbrust
Cremespinat, Ofenzwiebel, Salz-Zitrone und Quinoa

Schokoladentarte
Honigquitte, Petersiliencreme und Sorbet

Menü 5 Gänge € 79,00

Menü 4 Gänge €65,00
ohne Seesaibling

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

Vorspeisen

Convierte Lachsforelle

eingelegter Kürbis, Rote Linsen und Miso €16,50

Geschmorte Schwarzwurzel

Landl Birne, Fisolen und Kresse €14,50

Vorspeisensalat

mit mariniertem Gemüse €7,50

Suppen

Schwarzwurzelschaumsuppe

mit Orange und Croûtons €6,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €6,50

Hauptspeisen

Seesaibling

Einkornrisotto, Rote Rüben, Spinat und Krenschäum €28,50

Gebackener Karpfen

Mühlviertler Leinölerdäpfeln, Sauce Tartar und Romanasalat €22,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Röstzwiebel und Salat €29,50

Gereifter Rücken vom Bio Berkshire Schwein

für 2 Personen ca. 550g

Rahmpolenta, Kohlsprossen-Pastinakengemüse und Kümmelkraut €54,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat €26,50

Gefüllter Krautkopf

eingemachte Bohnen, Quitte und Liebstöckel €18,50

Geschmorte Ochsenbrust

Cremespinat, Ofenzwiebel, Salz-Zitrone und Quinoa €28,50

Nachspeisen

Karamellierter Nusschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis €25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladentarte

Honigquitte, Petersiliencreme und Sorbet €12,50

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten, um diese zu berücksichtigen.

Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.