



## Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region.

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

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

## Menü

### **Marinierter Rettich**

Schwarzbrot, Kümmelrahm und  
gerösteter Germ



### **Ur-Karotte**

Blutorange, Amarant und Kapuzinerkresse



### **Geräucherter Saibling**

Kohlrabi, Radieschen und Speck-Dashi



### **Ochsenschlepp**

mit Petersilienwurzel, wildem Kohl, Yuzu  
und Belperknolle



### **Kalbsfilet**

Erdäpfel, schwarzer Knoblauch  
und Grana Granit



### **Ziegenmilch**

Mandarine, Pastinake und Buchweizen



### **Sauerkirsche**

Leinöl, Honig und Wildreis

### Gedeck

mit Krustenbrot aus der  
Naturbackstube Klausmayer  
Speck vom Biohof Thomabauer

Gemüse und Aufstrich

€ 6,50

Menü 7 Gänge € 115,00

Menü 6 Gänge € 105,00

(ohne Ziegenmilch)

### Weinreise

7 Gläser € 78,00

6 Gläser € 66,00

### Alkoholfreie Reise

7 Gläser € 40,00

6 Gläser € 35,00



# Vegetarisches Menü

## Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

### **Marinierter Rettich**

Schwarzbrot, Kümmelrahm und  
gerösteter Germ



### **Rote Rübe**

Radieschen, gebeiztes Eigelb und  
weiße Johannisbeeren



### **Topinambur**

Maroni, grüne Bohne und Spinat



### **Geschmorter Kürbis**

Mangold, Bergkäse und Jalapeños



### **Ofenkarfiol**

Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat



### **Ziegenmilch**

Mandarine, Schwarzwurzel  
und Buchweizen



### **Sauerkirsche**

Leinöl, Honig und Wildreis

Menü 7 Gänge € 99,00

Menü 6 Gänge € 92,00

(ohne Ziegenmilch)

Weinreise International

6 Gläser € 68,00

7 Gläser € 78,00

Weinreise Österreich

6 Gläser € 58,00

7 Gläser € 67,00

Alkoholfreie Reise

6 Gläser € 36,00

7 Gläser € 40,00



## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### **Kurz gebratenes Carpaccio vom Rind**

Herbstgemüse, Orange und Radicchio € 19,50

#### **Marinierte Lachsforelle**

Schwarzwurzel, Birne, und Braune Butter € 17,50

#### **Winter-Salat**

marinierter Kürbis, Walnuss und Kernöl € 8,50

### Suppen

**Tagessuppe** € 7,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

Frittaten € 8,50

### Hauptspeisen

#### **Ofenkarfiol**

mit Süßkartoffel, Miso und Eferdinger Kochsalat € 21,50

#### **Kalbsrahmbeuschel**

mit Serviettenknödel € 15,50/20,50

#### **Saibling**

Kürbis, Mangold und Kernöl-Beurre Blanc € 29,00

#### **Forelle „Grabmerin“**

Im Ganzen gebraten, Leinölerdäpfeln, braune Butter und Salat € 29,00

#### **Sautierte Hirschleber**

mit Erdäpfelpüree, Kohlsprossen und glasierte Äpfel € 28,50

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 26,50

#### **Rindsfilet vom Salonbeef**

Schwarzwurzel, Portweinschalotten, Honig-Senf-Dip und Pfefferrahmsauce € 43,00

Mit diesem Gericht unterstützen Sie die österreichische Kinderkrebshilfe mit € 2,00



## Nachspeisen

### **Karamellierter Nussschmarrn für 2 Personen**

Röster und Vanilleeis € 25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

### **Schokoladenschnitte**

Herbsttrompeten, Moosbeeren, Vanillecreme € 15,90

**Käse** vom Tölzer Käseladen € 16,50

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

Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte