



Menü

Eferdinger Melone
Paradeiser, Pimientos de Padrón



Melanzani
Landl Trauben, Senf



Reinanke
Schartner Marille, Lavandel, Rauner



Bio Hendl aus Frankenburg
Artischocke, Buttermilch, Sommertrüffel



Zackelschaf
Sommerkürbis, eingelegtes Gemüse,
Kräuterseitling



Vordessert
Zwetschke
Weiße Schokolade, Gurke, Granitée



Apfel
Most-Sabayone, Bauerntopfen, Basilikum

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
(ohne Huhn)

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinreise

7 Gläser € 65,00

Alkoholfreie 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
JUNOS RESTAURANTS

Hoamatgaung
Charaktergänge aus der Region



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Pilz-Tartare

Senfkorn, Schwarzbrot und Brokkoli €14,50

Geräucherte Forelle

Paradeiser, Eferdinger Melone, Basilikum €16,50

Sommerlicher Salat

Eingelegter Zucchini, Kernöl €7,50

Suppen

Tagessuppe

€7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Kohlrabi

Eierschwammerl, Fisolen, Leinöl €19,50

Saibling

Paprikagulasch, Eierschwammerl, Marille, Einkorn €28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, Ratatouille Gemüse, Kartoffeln, Basilikum €28,50

Für 2 Personen: **Gereiftes Schweinekotelett vom Biohof Thomabauer**

Sommerkürbis, eingelegtes Gemüse, Eisbergsalat, Kräuterseitlinge €28,50 pro Person

Geschmorte Kalbsbackerl

Artischocken, Brokkoli und junger Wirsing €28,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Zwetschkenknödel

Marzipan, Zimtbrösel, Vanilleeis €14,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Landl-Birne

Schokolade, Mandel, Buchweizen €13,50

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.



Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Bouvet-Ladubay
Crémant de Loire
0,1l €12,50

Geräucherte Forelle
mit Paradeiser, Melone und Basilikum

Zucchinischaumsuppe
mit Salbei

Saibling
mit Paprikagulasch, Eierschwammerl, Marille und Einkorn

Geschmorte Kalbsbackerl
mit Artischocken, Brokkoli und junger Wirsing

Landl-Birne
mit Schokolade, Mandel und Buchweizen

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

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