



# Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region.

Beim Menü »Hoamatgaung« spazieren wir kulinarisch durch unsere »Hoamat«.

Mit jedem Gang stellt sich unsere Gegend kulinarisch vor, dabei gibt die Natur den Takt vor, denn es wird nur das verwendet, was gerade bei uns reif ist. Sie werden es genießen. Begleiten Sie uns, wir haben einen abwechslungsreichen Weg vorbereitet.

Zum Aperitif empfehlen wir:

Winzersekt von Christian Madl, Schrattental € 9,50

Marinierte weiße Bohnen  
mit Kohlsprossen und Apfel-Vinaigrette

\*\*\*

Geräucherter Alpensaibling  
mit Kren, Alpenkaviar und Radieschen

\*\*\*

In Gemüsebutter gereifter Sellerie  
mit Senfschaum und Bio Hühnerbrust aus Feldkirchen

\*\*\*

Ochsenschlepp Ravioli  
mit Zwetschkenchutney, Zwiebel und Zimtöl

\*\*\*

Milchkalbsbries  
mit Wintersalat, Schwarzbrot und Fichten-Nadeln

\*\*\*

Karamellierter Kürbis  
mit Wachholder, Vanilleeis und Kernöl

Gedeck mit Krustenbrot, Thomabauer Speck, Gemüse und Aufstrich € 5,50

Menü Hoamatgaung 6 Gänge € 85,00

Menü Hoamatgaung 5 Gänge € 75,00

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinbegleitung 6 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung 6 Gläser € 30,00



## Vorspeisen

**Geschmorter Kürbis**  
mit Linsenkaviar, Eigelb und Salz-Zitrone € 15,50

**Convierte Lachsforelle**  
mit eingelegtem Radi, schwarzem Knoblauch und Kümmel € 16,50

**Vorspeisensalat** € 7,50

## Suppen

**Tagessuppe** € 6,50

**Kräftige Rindsuppe**  
mit Frittaten € 6,50

## Hauptspeisen

**Pochierter Seesaibling**  
mit Wurzelgemüse, Salzerdäfel und Kren € 28,50

**Gefüllter Krautkopf**  
mit Erdäfel-Marionisouffle, eingemachte Bohnen und Pilze € 17,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat € 25,50

**Geschmortes Backerl vom Milchkalb**  
mit Topinambur, Thymian und Molkeschaum € 27,50

**Rosa gebratene Beiried vom Salon Beef**  
mit Ofenzwiebel, Brokkoli und Einkornrisotto € 31,50

**Gebratene Wildente**  
mit Schwarzwurzeln, Orangen, Kohlsprossen und Leberbuchtel € 29,50

## Nachspeisen

**Für 2 Personen**  
(Vorfreude ca. 30 Min.)  
Karamellisierter Nuss-Schmarrn mit Röster und Vanilleeis € 21,00

**Schokoladen-Tarte**  
mit Honig-Quitte, Petersiliencreme und Karamell-Eis € 11,90

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

Es geht uns ums Produkt!

Ein Auszug unserer leidenschaftlichen Genusshandwerker,  
mit denen wir zusammenarbeiten dürfen:

Naturbackstube Klausmayer,

Biohof Thomabauer

Käserei Höflmaier

Obsthof Schauer

Beerenberg Linz

Nudelmanufaktur Huber

Salon Beef

Fleischhauerei Ozlberger

Eferdinger Landl Gemüsebauern

Alpenkaviar Schlader

Biohof Stöttinger

oberösterreichischer Ziegenverband

St. Georgener und Prambachkirchner Jägerschaft

und viele weitere tolle Proudzenten!