

# 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, denn es wird nur das verwendet, was gerade bei uns reif ist. Die Natur ist auch wichtige Inspirationsquelle und Lieferant. Die frischen Zutaten stammen größtenteils aus der unmittelbaren Gegend, von den Bauern der Umgebung und selbst gepflückt, direkt aus den Wäldern.

Begleiten Sie uns, wir haben einen abwechslungsreichen Weg vorbereitet.

## Menü

Zum Aperitif  
Apollo 21 Pet Nat „Casa Amore“  
Armin Kienesberger, Schlußberg  
0,1 € 9,50

\*\*\*

Eferdinger Kohlrabi  
mit Kürbiskernmiso, Melisse und Senfsalat

\*\*\*

Spargel Carbonara  
mit gebeiztem Eigelb und Bergkäse

\*\*\*

Convierter Saibling  
mit Rhabarber, Erbse und Kren

\*\*\*

Bio Hendl aus Feldkirchen  
mit Weichselast-Bechamel, Girsch  
und Senfkorn

\*\*\*

Hausruckviertler Reh  
mit Haselnuss, Stangensellerie und Eisbergsalat

\*\*\*

Leinöleis  
mit Freiland-Erdbeeren, Sauerklee und Mostsabayone

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

Menü 6 Gänge € 92,00

Menü 5 Gänge € 82,00

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinreise 6 Gläser € 51,50, Safterreise 6 Gläser € 33,50



## Waldschänke Sommermenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wiese und Wasser.

Zum Aperitif empfehlen wir:

2021 Waldschänke Sommerwein (GM, SBL, WR)  
Weingut Schauer, Kitzack in der Südsteiermark  
0,1l € 6,50

Eingelegter Fenchel  
mit Bachkresse, Radieschen und Zitrone

\*\*\*

Kräuterschaumsuppe

\*\*\*

Seeforelle  
mit Eferdinger Spargel, jungem Spinat und Liebstöckl

\*\*\*

Schlögl vom Sommerbock  
Brösel-Sellerie, Brennnessel- Grießkoch und Junglauch

\*\*\*

Schokoladenterrine  
mit Landl Rhabarber und Karamell Eis

Menü 5 Gänge € 68,00

Menü 4 Gänge € 59,00

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



## Vorspeisen

**Eingelegter Fenchel**  
mit Bachkresse, Radieschen und Zitrone € 15,50

**Saibling**  
Buttermilch, Liebstöckel, Radieschen und Gurken € 16,50

**Kleiner gemischter Salat** € 7,50

## Suppen

**Tagessuppe** € 6,50

**Kräuterschaumsuppe** € 6,50

**Kräftige Rindsuppe**  
Frittaten € 6,50

## Hauptspeisen

**„Forelle Grabmerin“**  
im Ganzen gebraten mit Erdäpfel-Kräuterstampf, Most Beurre Blanc und Salat € 28,50

**Mangoldsoufflé**  
weißes Spargelragout, Spinat und Liebstöcklschaum € 19,50

**Rib Eye vom Innviertler Jungstier**  
gebratener grüner Spargel, geräucherte Bernaise und Einkornrisotto € 38,50

**Schlögl vom Sommerbock**  
Brösel-Sellerie, Brennessel- Grießkoch und Junglauch € 32,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat € 26,50

## Nachspeisen

**Milchrahmstrudel**  
Freiland-Erdbeeren, Fichtenwipferl, Vanilleeis € 12,50  
(Vorfreude ca. 25 Min.)

**Schokoladenterrine**  
mit Landl Rhabarber und Karamell Eis € 12,50

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