



Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

Menü

Convierte Forelle
Kürbis, Quitte, Linsen und Miso



Topinambur
Mohn, Molke, Chicorée



Huchen
Weiße Bohnen, Speck, Kohlsprossen



Bio Hendlbrust
Schwarzer Radi, Grünkohl und Senfkorn



Gereiftes Schweinskotelett
Karfiol, Sonnenblumenkerne, Weißkraut



Zitronen Tarte
Karamellisierte Schalotten und
Sanddornsorbet



Portwein Zwetschke
Petersilie, Sellerie und Buchweizen

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

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinreise
7 Gläser € **58,00**

Saftreise
7 Gläser € **35,00**

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

JRE
JUNOS RESTAURANT

Vorspeisen

Marinierter Saibling

Rote Rübe, Apfel und Spinat €16,50

Ofenpaprika

Quinoa, Fichtenwipfel, Jalapeños €14,50

Suppen

Schwarzwurzel-Orangensuppe

und Croûtons €7,50

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Seeforelle

Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm €28,50

Gebackener Karpfen

Leinölerdäpfeln, Sauce Tatar und Romanasalat €24,50

Geschmorte Topinambur

Mohn, Molke, Chicorée €19,50

Rib Eye (ca. 200g)

Rosmarinerdäpfel, gegrillter Lauch, Senfkorn und Kräuterbutter €36,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen, Röstzwiebel und Salat €31,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nussschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis €25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenbrownie

Mandarine, Haselnuss und Szechuanpfeffer €12,50

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.

Waldschänke Wintermenü

Zum Aperitif empfehlen wir:
Rosé Sekt
Weingut Seher, Platt
€9,50

Ofenpaprika
Quinoa, Fichtenwipfel, Jalapeños

Schwarzwurzel-Orangensuppe
und Croûtons

Forelle
Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm

Rinderfilet
Brokkoli, Erdäpfelschaum und Mandel

Schokoladenbrownie
Mandarine, Haselnuss, Szechuanpfeffer

Menü 5 Gänge €81,00
Menü 4 Gänge €67,00
ohne Forelle

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