



Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

Menü

Stangensellerie

Grüner Apfel, Radieschen, gerösteter Germ



Eferdinger Zucchini

Eierschwammerl, Sauerklee



Zander

Salatherz, Parmesan, Liebstöckel



Bio Huhn

Erbsen, Spinat, Miso



Zackelschaf aus Natternbach

Grüner Puppinger Spargel, Paprika,
Löwenzahn



Vordessert

Eferdinger Erdbeeren

Pistazie, Holunder, Paradeiser



Bauerntopfen

Sauerkirschen, Mühlviertler Leinöl, Karamell

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

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
JEUNES RESTAURATEURS



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Marinierter Saibling

Ofenpaprika, Eierschwammerl und Eisbergsalat € 16,50

Eferdinger Zucchini

Paradeiser, Holunder, Erbsen und Kernöl € 14,50

Suppen

Schaumsuppe von grünem Spargel € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 7,50

Hauptspeisen

Kalbsrahmbeuschel

Schnittlau-Knödel € 20,50

Lachsforelle

Radieschen, Paprika, Vogerlsalat, Gnocchi € 28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, mit Frühlingsgemüse, Dill-Kartoffeln und Salat € 28,50

Hausruckviertler Rehrücken

Kohlrabi, Fichtenwipfel, Grammelknödel und Buchweizen € 36,50

Rib-Eye vom Jungstier

Bohngengemüse, Sauerklee und geschmorte Schalottenzwiebel € 36,50

Eferdinger Spargel

Erdäpfel, Parmesanbéarnaise und grüner Salat € 25,50

Geschmorte Kalbsbackerl

Eferdinger Heurige Erdäpfeln, Molke und glasierte Karotten € 28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat € 26,50

Nachspeisen

Flaumiger Topfenknödel

Erdbeersalat, Holunder und Basilikumeis € 14,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenmousse

Rhabarber, Karamell und Eis € 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.



Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:

Bouvet-Ladubay

Cremant de Loire

0,1l €12,50

Eferdinger Zucchini

Paradeiser, Holunder, Erbsen und Kernöl

Schaumsuppe von grünem Spargel

Lachsforelle

Radieschen, Paprika, Vogersalat, Gnocchi

Hausruckviertler Rehrücken

Kohlrabi, Fichtenwipfel, Grammelknödel und Buchweizen

Schokoladenmousse

Rhabarber, Karamell und Eis

Menü 5 Gänge € 85,00

Menü 4 Gänge € 75,00

ohne Lachsforelle

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50