



## Menü

# Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

### **Pilzterrine**

Cashew, Portwein, Birne, Haselnuss

*2023 Riesling Sprinzenberg, Geyerhof*

\*\*\*

### **Lachsforelle**

Frühkraut, Brunnenkresse,

Kümmel-Beurre-Blanc

*2023 Sauvignon Blanc, Bourgeois*

\*\*\*

### **Bauernhendl „Domäne Wachter“**

Chicorée, Rosinenjus,

schwarzer Knoblauch

*2022 Grüner Veltliner Götzenthal, Schödl*

\*\*\*

### **Filet vom Jungstier**

Ochsenmark, gegrillter Lauch,

Consommé

*2019 Chardonnay Schemming, Scharl*

\*\*\*

### **Hausruckviertler Kalb**

Rücken und Bries

Pomme Pavé, Apfelbalsamico

*2018 Praedium, Heinrich*

\*\*\*

### **Ziegenmilch**

Johannisbeere, Pastinake, Limette

*2022 Riesling feinherb, Knebel*

\*\*\*

### **Schokolade**

Sauerkirsche, Miso, Buchweizeneis

*2022 Zweigelt Auslese, Kracher*

### Gedeck

mit Krustenbrot aus der  
Naturbackstube Klausmayer  
Speck vom Biohof Thomabauer

€ 6,50

Menü 7 Gänge € 110,00

Menü 6 Gänge € 99,00  
(ohne Filet)

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



## Frühlingsmenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:  
Champagner Lombard extra brut  
0,1l €15,50

### **Breite Bohne**

Traubenkernöl, grüner Apfel und Haselnuss

\*\*\*

### **Bachkressesuppe**

\*\*\*

### **Zander**

Molke, Frühlingsgemüse, Bärlauch und Chicorée

\*\*\*

### **Filet vom Jungstier**

confierte Urkarotte, Brokkoli und Pfefferrahmsauce

\*\*\*

### **„Birne Helene“**

Mandelcreme, weiße Schokolade und Honig

Menü 5 Gänge € 85,00

Menü 4 Gänge € 75,00

ohne Fisch

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50



## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### **Breite Bohne**

Traubenkernöl, grüner Apfel und Haselnuss €15,50

#### **Confierte Forelle**

Kohlrabi, Buchweizen und Brunnenkresse €17,50

#### **Frühlings-Salat**

marinierte Karotten, Radieschen und Kernöl €8,50

### Suppen

**Tagessuppe** €8,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

mit Frittaten €8,50

### Hauptspeisen

#### **Tagliatelle**

Bärlauch, Ofenparadeiser und Schafskäse €22,50

#### **Saibling**

Kohlrabigemüse, Erbsen und Radieschen €29,00

#### **Zander**

Molke, Frühlingsgemüse, Bärlauch und Chicorée €29,00

#### **Zwiebelrostbraten**

Butterspätzle, Speckbohnen und grüner Salat €31,50

#### **Wiener Schnitzel**

Petersilienerdäpfeln, grüner Salat und Preiselbeeren €26,50

#### **Filet vom Jungstier**

confierte Urkarotte, Brokkoli und Pfefferrahmsauce €42,00

### Nachspeisen

#### **Gebackener Apfelknödel**

Mostsabayon, Karamell und Vanilleeis €15,90

#### **„Birne Helene“**

Mandelcreme, weiße Schokolade und Honig €15,90

**Käse** vom Tölzer Käseladen €16,50

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten, um diese zu berücksichtigen.

Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte