



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

Eingelegter Fenchel
mit Bachkresse, Radieschen und Zitrone

Gereifter Salzteig-Sellerie
Walnuss-Risotto,
Weichselast-Bechamel und Vogelbeeren

Kalkalpen Huchen
mit Molke, Erbsen und Minze

Glasiertes Milchkalbsbries
mit Chicorée und Salatherz

Gereiftes Bio Schweinekotelet
mit gebratenem Karfiol, Kümmel und Kraut

Leinsamenöleis
mit Landl-Birnenragout, und Mostsabayone

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-Maronsouffle, 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!