



Hoamatgaung
Charaktergänge aus der Region.

Menü

Gegrillter Lauch

Spargel, Grüne Paprika und
gerösteter Germ



Mairübe

Molke, Gurke und Sauerklee



Geräucherter Saibling

Kohlrabi, Radieschen,
und Speck-Dashi



Bries

Eferdinger Spargel, Nduja und
Paradeiser



Hausruckviertler Maibock

Erdäpfel, Sellerie,
Pilze und Berberitzen



Schafstopfen

Erdbeere und Vogerlsalat-Granitée



Eferdinger Rhabarber

Weißer Schokolade, Fichtenwipfel,
Himbeere

Gedeck
mit Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer
Gemüse und Aufstrich
€ 6,50
Menü 7 Gänge € 115,00
Menü 6 Gänge € 105,00
(ohne Schafstopfen)

Weinreise
7 Gläser € 78,00
6 Gläser € 66,00

Alkoholfreie Reise
7 Gläser € 40,00
6 Gläser € 35,00

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

Kurz gebratenes Carpaccio vom Maibock

ingelegtes Gemüse, Kapuzinerkresse und Spargel € 19,50

Geflämmte Forelle

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise € 17,50

Frühlingssalat

Bachkresse, Pinienkerne und Radieschen € 8,50

Suppen

Spargelschaumsuppe

Kresse € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 8,50

Hauptspeisen

Eferdinger Spargel

Sauce Hollandaise, Heurige und Salat € 22,50/27,50

Zander

Zucchini, Einkornrisotto, junger Spinat und Jalapeños 33,50

Lachsforelle

Gegrilltes Salatherz, Fenchel, Buchweizen und Petersilie € 29,00

Geschmorter Maibock

Sellerie, Topfen, Buchenpilze, grüner Spargel und Preiselbeeren € 29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 29,50

Dry Aged Rib-Eye

Überbackene Rahmerdäpfeln, Eferdinger Spargel und Sauce Hollandaise € 43,00

Dessert

Topfenknödel

Erdbeer - Rhabarbersalat und Sauerrahmeis € 15,90
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Karamellierte Schokolade

Rhabarber, Kaffee und Pekannuss € 15,90

Käse vom Tölzer Käseladen € 18,50

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

Vegetarisches Menü

Saisonaler Produktfundus aus Wald und Wiese

Gegrillter Lauch

Spargel, Grüne Paprika und gerösteter Germ



Mairübe

Molke, Gurke und Sauerklee



Gegrilltes Salatherz

Fenchel, Buchweizen, Petersilie



Eferdinger Spargel

Frischkäse, Kräuter, Paradeiser



Geschmortes Stangensellerieherz

Erdäpfel, Sellerie, Pilze und Berberitzen



Schafstopfen

Erdbeeren und Vogerlsalat-Granitée



Eferdinger Rhabarber

Weißer Schokolade, Fichtenwipfel und Himbeere

Menü 7 Gänge € 99,00

Menü 6 Gänge € 92,00

(ohne Schafstopfen)

Weinreise
6 Gläser € 66,00
7 Gläser € 78,00

Alkoholfreie Reise
6 Gläser € 35,00
7 Gläser € 40,00

Menü »Sommerbeginn«

Geflämmte Forelle

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise



Kräuterschaumsuppe

Croutons



Geschmorter Maibock

Sellerie, Topfen, Buchenpilze, grüner Spargel und Preiselbeeren



Karamellierte Schokolade

Rhabarber, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 72,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00