



**Hoamatgaug**  
Charaktergänge aus der Region.

## Menü

**Marinierter Rettich**  
Schwarzbrot, Kümmelrahm und  
gerösteter Germ



**Mairübe**  
Molke, Gurke und Sauerklee



**Geräucherter Saibling**  
Kohlrabi, Radieschen,  
und Speck-Dashi



**Bries**  
Eferdinger Spargel, 'Nduja, und  
Paradeiser



**Flank Steak**  
Erdäpfel, schwarzer Knoblauch  
Blattspinat und Grana Granit



**Schafstopfen**  
Himbeere und Vogerlsalat-Granitée



**Sauerkirsche**  
Leinöl, Honig und Wildreis

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 Rind**  
eingelegtes Gemüse, Bärlauch und Radicchio €19,50

**Geflämmte Forelle**  
Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise €17,50

**Frühlingssalat**  
Bachkresse, Pinienkerne und Radieschen €8,50

## Suppen

**Bärlauchschaumsuppe**  
Croutons €7,50

**Kräftige Rindsuppe**  
Frittaten €8,50

## Hauptspeisen

**Eferdinger Spargel**  
mit Sauce Hollandaise, Erdäpfeln und Salat €21,50/26,50

**Weißer Waller**  
Paprika, Graupen, Brennessel und Mangold €29,00

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

**Geschmorte Lammschulter**  
Cremige Polenta, Grüner Spargel und Radieschen €28,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €26,50

**Rindsfilet vom Salonbeef**  
Erdäpfel-Nussbutterpüree, Bärlauch, confierte Karotte und Zwiebel-Chutney €43,00  
Mit diesem Gericht unterstützen Sie die österreichische Kinderkrebshilfe mit €2,00

## Dessert

**Karamellierter Nussschmarrn für 2 Personen**  
Röster und Vanilleeis €25,50  
(Vorfreude ca. 25 Min.)

**Dulcey Schokolade**  
Himbeere, 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

### **Marinierter Rettich**

Schwarzbrot, Kümmelrahm und gerösteter Germ



### **Mairübe**

Molke, Gurke und Sauerklee



### **Geräuchertes Spitzkraut**

Kichererbsen, Sesam, und Haselnuss



### **Eferdinger Spargel**

Frischkäse, Buchweizen, Paradeiser



### **Geschmortes Stangensellerieherz**

Erdäpfel, schwarzer Knoblauch, Blattspinat und Grana Granit



### **Schafstopfen**

Himbeere und Vogerlsalat-Granitée



### **Sauerkirsche**

Leinöl, Honig und Wildreis

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 »Frühlingsbeginn«

### **Geflämmte Forelle**

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise



### **Bachkresseschaumsuppe**

Croutons



### **Geschmorte Lammschulter**

Cremige Polenta, Grüner Spargel und Radieschen



### **Dulcey Schokolade**

Himbeere, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 72,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00