



Hoamatgaung
Charaktergänge aus der Region.



Menü

Confierte Karotte
Zucchini, Holunderkapern und
Weichselblattöl



Lattich
Marille, Eierschwammerl, Basilikum,
Schafkäse und Haselnuss



Lachsforelle
Kohlrabi, Apfel, Kren



Perlhuhn von der Domäne Wachter
Eferdinger Kohl, Nduja
und Kukuruz



Milchlamm
Topinambur, Zwetschke,
Emmentaler und Szechuanpfeffer



Shiso – Tarte
Eferdinger Weintrauben
und Verjus



Brombeere
Mandel, Honig und Verbene

Gedeck
mit Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer
Gemüse und Aufstrich
€ 6,50
Menü 7 Gänge € 120,00
Menü 6 Gänge € 110,00
(ohne Shiso - Tarte)

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 Clemens und Team

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind

Eierschwammerl, Chilimayonnaise und Rucola €19,50

Gebeizte Lachsforelle

Zucchini, Frischkäse und Pilzkraut €17,50

Caesarsalat

Eingelegte Paradeiser, Pinienkerne und Mühlviertler Grana Granit €8,50

Suppen

Tagessuppe

Croûtons €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten oder Fleischstrudel €8,50

Hauptspeisen

Ofenmelanzani

Miso, Sesam, Lauch, cremiger Schafjoghurt und Gewürz Couscous €26,50

Barsch im Ganzen gebraten

Ofengemüse, Rosmarinerdäpfeln und Kräuterbutter €29,50

Saibling

Risoni, Muskatkürbis, Kernöl und Mangold €29,50

Geschmortes Rindsbackerl

Artischocke, wilder Brokkoli, Walnüsse und Portweinschalotten €29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren €29,50

Dry Aged Rib-Eye

Karfiol, Waldpilze, Eferdinger Bohnen €44,00

Dessert

Zwetschkenknödel

Zwetschkenröster und Sauerrahmeis €15,90
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Karamellisierte Schokolade

Kirschen, 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

Confierte Karotte

Zucchini, Holunderkapern und
Weichselblattöl



Lattich

Marille, Eierschwammerl, Basilikum, Schafkäse
und Haselnuss



Hokkaidokürbis

Risoni, Mangold und Kernöl



Eferdinger Kohl

Kukuruz, Limette und Koriander



Topinambur

Waldpilze, Zwetschke,
Emmentaler und Szechuanpfeffer



Shiso – Tarte

Eferdinger Weintraube
und Verjus



Brombeere

Mandel, Honig und Verbene

Menü 7 Gänge € 99,00
Menü 6 Gänge € 92,00
(ohne Pfirsich)

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

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



Menü »Herbst«

Gebeizte Lachsforelle
Zucchini, Frischkäse und Pilzkraut



Mais - Chillischaumsuppe
mit Croutons



Geschmortes Rindsbackerl
Artischocke, wilder Brokkoli, Walnüsse und Portweinschalotten



Karamellierte Schokolade
Kirschen, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 72,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00
Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00



Menü »Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

Confierte Karotte

Zucchini, Holunderkapern und
Weichselblattöl



Lachsforelle

Kohlrabi, Apfel, Kren



Milchlamm

Topinambur, Zwetschke,
Emmentaler und Szechuanpfeffer



Brombeere

Mandel, Honig und Verbene

Menü 4 Gänge € 77,00

Weinreise 4 Gläser € 45,00

Alkoholfreie Reise 4 Gläser € 28,00