»Hoamatgaung«

Charaktergänge aus der Region.

Menü

Schwarzwurzel
Grüne Bohne, Orange und Buchweizen

Kraut
Weizen, Birne, Paprika und Yuzu

Stör aus Steyrling
Rettich, Feige, Pekannuss und Speck-Dashi

Perlhuhn von der Domäne Wachter
Eferdinger Kohl, Nduja und Kukuruz

Hausruckviertler Hirsch
Topinambur, Schwarze Nuss, 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 · € 125,00
6 Gänge · € 115,00
(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

Marinierter Wildschweinrücken
Sanddorn, Kernöl und Pastinake € 21,50

Geflämmte Lachsforelle
Safran, Orange und Fenchel € 19,50

Herbstlicher Salat
eingelegter Kürbis, Rote Rüben, Walnuss und Kernöl € 8,50

Suppen

Topinamburschaumsuppe
Croutons € 7,50

Kräftige Rindsuppe
Frittaten oder Fleischstrudel € 8,50

Gansleinmachsuppe
Wurzelgemüse, Grießknödel und Schnittlauch €12,50/€17,50

Hauptspeisen

Urkarotte
Einkorn, Haselnuss und Ingwer € 26,50

Hecht
Kaviar, Belugalinsen und Rahmwirsing € 36,00

Saibling
Risoni, Muskatkürbis, Kernöl und Mangold € 29,50

Hausruckviertler Weidegansl
Apfel-Rotkraut, Topfen-Serviettenknödel und glasierte Maroni € 36,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienerdäpfeln, Blattsalat und Preiselbeeren € 29,50

Rosa gebratene Entenbrust
Pastinake, Kohlsprossen und Vogelbeeren € 38,00

Dessert

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

Karamellisierte Schokolade
Kirschen, Kaffee und Pekannuss € 17,90

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

Schwarzwurzel
Grüne Bohne, Orange und
Buchweizen

Kraut
Weizen, Birne, Paprika
und Yuzu

Austernpilz
Rettich, Feige und Pekannuss

Eferdinger Kohl
Kukuruz, Limette und Koriander

Topinambur
Maroni, Schwarze Nuss,
Emmentaler und Szechuanpfeffer

Shiso – Tarte
Eferdinger Weintraube
und Verjus

Brombeere
Mandel, Honig und Verbene

Menü 7 Gänge € 105,00
Menü 6 Gänge € 99,00
(ohne Shiso - Tarte)

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

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

Menü »Herbst«

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese.

Geflämmte Lachsforelle
Safran, Orange und Fenchel

Kürbis-Apfelschaumsuppe
mit Croûtons und Kernöl

Rosa gebratene Entenbrust
Pastinake, Kohlsprossen und Vogelbeeren

Karamellisierte Schokolade
Kirschen, Kaffee und Pekannuss

Menü 4 Gänge € 79,00

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