



Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region.

Menü

Marinierter Rettich

Schwarzbrot, Kümmelrahm und
gerösteter Germ



Ur-Karotte

Blutorange, Amarant und Kapuzinerkresse



Geräucherter Saibling

Kohlrabi, Bachkresse und Speck-Dashi



Ochsenschlepp

Petersilienwurzel, wildem Kohl, Yuzu
und Belperknolle



Kalbsfilet

Erdäpfel, schwarzer Knoblauch
Blattspinat und Grana Granit



Schafstopfen

Himbeere und Brennessel-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
(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

ingelegtes Gemüse, Bärlauch und Radicchio € 19,50

Geflämmte Forelle

Zucchini, Paprika und Chili-Mayonnaise € 17,50

Frühlingsalat

Bachkresse, Pinienkerne und Radieschen € 8,50

Suppen

Bärlauchschaumsuppe

Croutons € 7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten € 8,50

Hauptspeisen

Geräuchertes Spitzkraut

Kichererbse, Sesam und Haselnuss € 21,50

Weißer Waller

Paprika, Graupen, Brennnessel und Blattspinat € 29,00



Lachsforelle

Topinambur, Mangold, Safran und Brioche € 29,00

Geschmorte Lammstelze

Cremige Polenta, Wilder Brokkoli 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

Karamellisierter Nusschmarrn 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



Ur-Karotte

Blutorange, Amarant und Kapuzinerkresse



Geräuchertes Spitzkraut

Kichererbsen, Sesam, und Haselnuss



Petersilienwurzel

Polenta, Yuzu und Belperknolle



Geschmortes Stangensellerieherz

Erdäpfel, schwarzer Knoblauch, Blattspinat und Grana Granit



Schafstopfen

Himbeere und Vogelsalat-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