

Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

Beim Menü »Hoamatgaung« spazieren wir kulinarisch durch unsere »Hoamat«
Mit jedem Gang stellt sich unsere Region kulinarisch vor.
Die die Natur gibt den Takt vor, ist eine Inspirationsquelle und wichtigster
Lieferant. Es werden nur Produkte verwendet, die gerade bei uns reif sind.
Die frischen Zutaten stammen größtenteils aus der unmittelbaren Gegend,
von den Bauern der Umgebung und selbst gepflückt,
direkt aus den Wäldern und von den Wiesen.
Begleiten Sie uns, wir haben einen abwechslungsreichen
Weg vorbereitet.

Menü

Zum Aperitif
Winzersekt 2022 „Apollo“ Pet Nat
Armin Kienesberger. Schlüßlberg
0,1 € 12,50

Kohlrabi
Brunnenkresse, Rhabarber, Buchweizen


Heurige
Walnuss, Brennessel, Ziegenmilch


Zander
Radieschen, Paprika, Holunderknospen


Kalbsbries
Vogelersalat, Zitrone, Topfen


Mattigtal Lamm
OsterReis, Löwenzahn, Mangold


Weichsel
Feldsalat, Karamell, Vanille

Gedeck mit Krustenbrot aus der Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Bio Hof Thomabauer Gemüse und Aufstrich
€ 5,90

Menü 6 Gänge € 99,00
Menü 5 Gänge € 89,00
Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinreise 6 Gläser € 52,00
Saftreise 6 Gläser € 35,00

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



Frühlingsmenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese.

Zum Aperitif empfehlen wir:

Rosé Sekt
Weingut Seher, Platt
€9,50

Geschmorter Fenchel
Radieschen, Brunnenkresse und Buchweizen

Kräuterschaumsuppe

Seesaibling
Rahm-Kohlrabi, Brennnessel-Grieß und Senfkorn

Keule vom Ziegenkitz
Erbsen, Mangold und Erdäpfelterrinen

Schokoladentarte
Ingwer-Apfel, Karamell und Rosmarin

Menü 5 Gänge €79,00

Menü 4 Gänge €65,00
ohne Seesaibling

Weinbegleitung 5 Gläser €42,00
Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser €27,50