



Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

Menü

Melanzani

Eferdinger Landl Trauben, Senf



Gereifter Sellerie

Wald-Dashi, Buchweizen, Vogelbeeren



Reinanke

Kürbis, Bechamel, Kapuziner



Bio Huhn von der Domaine Wachter

Artischocke, Buttermilch, Sommertrüffel



Hausruckviertler Reh

Karfiol, eingelegtes Gemüse,
Kräuterseitlinge



Vordessert

Zwetschke

Schokolade, Gurke



Apfel

Topfen, Honig, Most Sabayone

Gedeck

mit Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer
Gemüse und Aufstrich

€ 5,90

Menü 7 Gänge € 110,00

Menü 6 Gänge € 99,00

(ohne Huhn)

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

Weinreise

7 Gläser € 65,00

Saftreise

7 Gläser € 38,50

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

Pilz-Tartare

Senfkorn, Schwarzbrot und eingelegte Zwiebel €14,50

Geräucherte Forelle

Oberskren, Radieschen, Miso €16,50

Herbstlicher Salat

Eingelegter Kürbis, Kernöl €7,50

Suppen

Tagessuppe

€7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Kohlrabi

Eierschwammerl, Fisolen, Leinöl €19,50

Seesaibling

Kürbiskraut, Sternanis, Topfengnocchi €28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, Ratatouille Gemüse, Kartoffeln, Basilikum €28,50

Für 2 Personen: **Gereiftes Schweinekotelett vom Biohof Thomabauer**

Kürbis, eingelegtes Gemüse, Eisbergsalat, Kräuterseitlinge €28,50 pro Person

Geschmorte Kalbsackerl

Artischocken, Brokkoli und junger Wirsing €28,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Zwetschkenknödel

Marzipan, Zimtbrösel, Vanilleeis €14,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Landl-Birne

Schokolade, Mandel, Buchweizen €13,50

Käse vom Tölzer Käseladen €14,50

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



Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Bouvet-Ladubay
Crémant de Loire
0,1l €12,50

Geräucherte Forelle
mit Paradeiser, Melone und Basilikum

Sellerieschaumsuppe

Saibling
mit Paprikagulasch, Eierschwammerl, Marille und Einkorn

Geschmorte Kalbsackerl
mit Artischocken, Brokkoli und junger Wirsing

Landl-Birne
mit Schokolade, Mandel und Buchweizen

Menü 5 Gänge € 85,00
Menü 4 Gänge € 75,00
ohne Lachsforelle

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00
Alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gläser € 29,50