



## Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

## Menü

### Stangensellerie

Bachkresse, Apfel, gerösteter Germ



### Räucherforelle

Kren, Miso, Alpenkaviar



### Eferdinger Landl-Erdäpfel

Brennnessel, Walnuss, Ziegenmilch



### Hecht

Romanasalat, Parmesan, Bärlauch



### Bio Schwein vom Thomabauer

eingelegtes Gemüse, Sauerkraut, Herz



### Rhabarber

Sauerklee, dunkle Schokolade



### Topfen

Weichsel, Mühlviertler Leinöl, Karamell

### 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

Quer-Beet gerne auch vegetarisch

### Weinreise

7 Gläser € 65,00

### Softreise

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**  
JUNES RESTAURANTS



## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### **Confierte Reinake**

Radi, Gurke und Quinoa € 16,50

#### **Stangensellerieherz**

Apfel, gerösteter Germ und Brunnenkresse € 14,50

### Suppen

#### **Erdäpfel-Bärlauchsuppe**

Croûtons € 7,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

Frittaten € 7,50

### Hauptspeisen

#### **Seesaibling**

Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm € 28,50

#### **Forelle „Grabmerin“**

Im Ganzen gebraten, mit Frühlingsgemüse, Schmortomate und Salat € 28,50

#### **Kalbsrahmbeuschel**

Schwarzbrot-Knödel € 20,50

#### **Eferdinger Spargel**

Erdäpfel, Parmesan-Béarnaise und grüner Salat € 25,50

#### **Beiried vom Jungstier**

Rosmarinerdäpfel, gebratener grüner Spargel, Senfkorn und Kräuterbutter € 36,50

#### **Zwiebelrostbraten**

Butterspätzle, Speckbohnen, Röstzwiebel und Salat € 31,50

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat € 26,50

### Nachspeisen

#### **Karamellierter Nussschmarrn für 2 Personen**

Röster und Vanilleeis € 25,50

(Vorfreude ca. 25 Min.)

#### **Schokoladenmoussepraline**

Rhabarber, Sauerklee und Karamell € 12,50

#### **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.



## Frühlingsmenü

Saisonaler Produktfundus  
aus Wald, Wasser und Wiese

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

**Confierte Reinake**  
Radi, Gurke und Quinoa

\*\*\*

**Erdäpfel-Bärlauchsuppe**  
Croûtons

\*\*\*

**Seesaibling**  
Goldaugen Rübe, Mangold, Kümmel und Sauerrahm

\*\*\*

**Geschmorte Kitzkeule**  
Fenchel, Zitrone und Schnittlauchknödel

\*\*\*

**Schokoladenmoussepraline**  
Rhabarber, Sauerklee und Karamell

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

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00  
Alkoholfreie Getränkebegleitung „Saftreise“ mit 5 Gläsern € 29,50