

Menü

Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region



Pilzterrine

Cashew, Portwein, Birne, Haselnuss



Sellerie

Schwarzbrot, Walnuss, Eigelb



Zander

rote Linsen, Ingwer, grüne Bohnen



Bauernhendl „Domäne Wachter“

Chicorée, Rosinenjus,
schwarzer Knoblauch



Filet vom Jungstier

Ochsenmark, gegrillter Lauch,
Consommé



Geschmortes Schweinsbackerl

Karfiol, Salz-Zitrone, Petersilie



Eingelegte Zwetschken

Brioche, karamellierte Molke,
Orangeneis

Gedeck

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

€ 6,50

Menü 7 Gänge € 110,00

Menü 6 Gänge € 99,00

(ohne Filet)

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



Wintermenü

Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser & Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:

Gosset Extra Brut

0,1l €15,50

Geschmorte Rübe

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und Eigelb

Bohnenschaumsuppe

Mühlviertler Leinöl

Saibling

Molke, Wintergemüse, Selleriecreme und Chicorée

Filet vom Jungstier

confierte Urkarotte, Brokkoli und Pfefferrahmsauce

„Birne Helene“

Mandelcreme, weiße Schokolade und Honig

Menü 5 Gänge € 85,00

Menü 4 Gänge € 75,00

ohne Fisch

Weinbegleitung 5 Gläser € 48,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung mit 5 Gläsern € 29,50



Empfehlungen von Elisabeth & Clemens

Vorspeisen

Geschmorte Rübe

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und Eigelb €15,50

Geräucherte Forelle

mariniertes Rotkraut, Quitten und Buchweizen €17,50

Winter-Salat

eingelegter Kürbis und Walnüsse €8,50

Suppen

Tagessuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Tortellini

Spinat, Pilz-Consommé und Mühlviertler Grana Granit Parmesan €22,50

Waller

weißen Bohnen, gebratenem Kraut und eingelegten Erdäpfeln €29,00

Saibling

Molke, Wintergemüse, Selleriecreme und Chicorée €29,00

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, grüner Salat und Preiselbeeren €26,50

Rindsfilet

confierte Urkarotte, Brokkoli und Pfefferrahmsauce €42,00

Nachspeisen

Gebackener Apfelknödel

Mostsabayon, Karamell und Vanilleeis €15,90

„Birne Helene“

Mandelcreme, weiße Schokolade und Honig €15,90

Käse vom Tölzer Käseladen €16,50

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