



Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

Menü

Geräucherte Forelle
mariniertes Rotkraut, Quitten,
Buchweizen



Bauernspargel
Mühlviertler Leinöl,
Orangen-Chutney



Geschmorter Sellerie
Schwarzbrot, Walnuss, Eigelb



Zander
rote Linsen, Ingwer, grüne Bohnen



Gebeizte Beiried vom Black Angus
Ochsenmark, gegrillter Lauch,
Consommé



Geschmortes Schweinsbackerl
Karfiol, Salz-Zitrone, Petersilie



Eingelegte Zwetschken
Brioche, karamellierte Molke, Orangeneis

Zum Gedeck servieren wir
Krustenbrot aus der
Naturbackstube Klausmayer
Speck vom Biohof Thomabauer
und Aufstrich

€ 6,50

Menü 7 Gänge € 110,00

Menü 6 Gänge € 99,00

(ohne Beiried)

Quer-Beet gerne auch vegetarisch.

Weinreise

7 Gläser € 65,00

Alkoholfreie 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 und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:

Gosset Extra Brut

0,1l €14,50

Geschmorte Rübe

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und Eigelb

Sellerieschaumsuppe

Saibling

Molke, Wintergemüse, Selleriecreme und Chicorée

Geschmortes Schweinsbackerl

Karfiol, Salz-Zitrone, Petersilie

„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 5 Gläser € 29,50

Danke an

Backstube Klausmayr aus Finklham, Biohof Thomabauer aus Prambachkirchen,
Eferdinger Landl Gemüsebauern, DiZi Fisch Wels, Chickenhouse „Domaine Wachter“, Biohof Ecker
in Heiligenberg, Fleischhauerei Ozlberger, Hartkirchen, Biohof Hofmann, Natternbach



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Geschmorte Rübe

Schwarzbrot, Kümmel, Sauerrahm und Eigelb €15,50

Geräucherte Forelle

mariniertes Rotkraut, Quitten und Buchweizen €17,50

Winter-Salat

ingelegter 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

Gebratene Kalbsleber

Erdäpfelpüree, glasierte Apfel und Zwiebelsauce €24,50

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.