



Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

Menü

Melanzani

Eferdinger Landl Trauben, Senf



Gereifter Sellerie

Waldconsommé, Buchweizen, Vogelbeeren



Waller

Kürbis, Bechamel, Kapuziner



Fasan

Schwarzwurzel, Buttermilch, schwarze Nuss



Rehrücken

Karfiol, eingelegtes Gemüse, Pilze



Vordessert

Zwetschke

Schokolade, Gurke



Apfel

Topfen, Honig, Most Sabayone

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 Fasan)

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

Carpaccio vom Junghirsch

eingelegtem Wintergemüse, Walnussdip und Kernölvinaigrette €18,50

Herbstlicher Salat

Eingelegter Kürbis und Kernöl €7,50

Suppen

Tagessuppe €7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Sellerie-Maronischaumsuppe

€7,50

Hasenjungs

Knödel und Vogelbeeren €19,50

Hauptspeisen

Kohlrabi

Pilze, Fiolen und Leinöl €19,50

Seesaibling

Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi €28,50

Forelle „Grabmerin“

Im Ganzen gebraten, Leinölerdäpfeln, Riesling Beurre Blanc und Salat €28,50

Bauernente

Rotkraut, Serviettenknödel, Kohlsprossen und Maroni €36,50

Geschmorter Junghirsch

Wirsing, Pastinake und eingelegter Landl-Quitte €28,50

Zwiebelrostbraten

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Karamellierter Nussschmarrn für 2 Personen

Röster und Vanilleeis €14,50 pro Person

(Vorfreude ca. 25 Min.)

Landl-Quitte

Schokolade, Mandel und Buchweizen €13,50

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.



Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

Zum Aperitif empfehlen wir:
Gosset Extra Brut
0,1l €14,50

Carpaccio vom Junghirsch
mit eingelegtem Wintergemüse, Walnussdip
und Kernölvinaigrette

Sellerie-Maronischaumsuppe

Seesaibling
mit Kürbiskraut, Sternanis und Topfengnocchi

Geschmorter Junghirsch
Wirsing, Pastinake und eingelegter Landl-Quitte

Apfel
Topfen, Honig, Most Sabayone

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

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