



Menü

Hoamatgaung Charaktergänge aus der Region

Stangensellerie
Grüner Apfel, Radieschen, gerösteter Germ



Eferdinger Zucchini
Eierschwammerl, Sauerklee



Reinanke
Marille, Lavandel, Rote Rübe



Bio Hendl aus Frankenburg
Erbsen, Spinat, Miso



Black Angus
Melone, Junglauch, Ochsenmark



Vordessert
Eferdinger Erdbeeren
Mandel, Holunder, Paradeiser



Bauerntopfen
Sauerkirschen, 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

(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
JUNGER RESTAURATEUR



Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

Vorspeisen

Marinierter Saibling

Ofenpaprika, Eierschwammerl und Eisbergsalat €16,50

Eferdinger Erbsen

Paradeiser, Holunder, Zucchini und Kernöl €14,50

Suppen

Tagessuppe

€7,50

Kräftige Rindsuppe

Frittaten €7,50

Hauptspeisen

Lachsforelle

Radieschen, Paprika, Vogelsalat, Gnocchi €28,50

Hausruckviertler Reh

Kohlrabi, Fichtenwipfel, Grammelknödel und Buchweizen €36,50

Rib-Eye vom Jungstier

Bohngemüse, Sauerklee und geschmorte Schalottenzwiebel €36,50

Gebratenes Frühkraut

Eierschwammerl, Artischocken und Liebstöckel €23,50

Geschmorte Kalbsackerl

Eferdinger Heurige Erdäpfeln, Molke und glasierte Karotten €28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

Nachspeisen

Marillenknödel

Schartner Marille, Topfen, Lavendel und Basilikumreis €14,50
(Vorfreude ca. 25 Min.)

Schokoladenmousse

Kirschen, Karamell und Eis €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.



Saisonaler Produktfundus aus Wald, Wasser und Wiese

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

Eferdinger Erbsen
Paradeiser, Holunder, Zucchini und Kernöl

Brokkolischaumsuppe
Croûtons

Lachsforelle
Radieschen, Paprika, Vogerlsalat, Gnocchi

Beiried vom Salon Beef
Artischocken und Eierschwammerl

Schokoladenmousse
Kirschen, Karamell und Eis

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

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