



## Hoamatgaung

Charaktergänge aus der Region

## Menü

### Melanzani

Eferdinger Landl Trauben, Senf



### Gereifter Sellerie

Wald-Dashi, Buchweizen, Vogelbeeren



### Reinanke

Kürbis, Bechamel, Kapuziner



### Bio Huhn von der Domaine Wachter

Artischocke, Buttermilch, Sommertrüffel



### Hausruckviertler Reh

Karfiol, eingelegtes Gemüse,  
Kräuterseitlinge



Vordessert

### Zwetschke

Schokolade, Gurke



### Apfel

Topfen, Honig, Most Sabayone

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**  
JEUNES RESTAURATEURS



## Empfehlungen von Elisabeth und Clemens

### Vorspeisen

#### **Pilz-Tartare**

Senfkorn, Schwarzbrot und eingelegte Zwiebel €14,50

#### **Geräucherte Forelle**

Oberskren, Radieschen, Miso €16,50

#### **Herbstlicher Salat**

Eingelegter Kürbis, Kernöl €7,50

### Suppen

#### **Tagessuppe**

€7,50

#### **Kräftige Rindsuppe**

Frittaten €7,50

### Hauptspeisen

#### **Kohlrabi**

Eierschwammerl, Fisolen, Leinöl €19,50

#### **Seesaibling**

Kürbiskraut, Sternanis, Topfengnocchi €28,50

#### **Forelle „Grabmerin“**

Im Ganzen gebraten, Ratatouille Gemüse, Kartoffeln, Basilikum €28,50

Für 2 Personen: **Gereiftes Schweinekotelett vom Biohof Thomabauer**

Kürbis, eingelegtes Gemüse, Eisbergsalat, Kräuterseitlinge €28,50 pro Person

#### **Geschmorte Kalbsackerl**

Artischocken, Brokkoli und junger Wirsing €28,50

#### **Zwiebelrostbraten**

Butterspätzle, Speckbohnen und Salat €31,50

#### **Wiener Schnitzel**

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat €26,50

### Nachspeisen

#### **Zwetschkenknödel**

Marzipan, Zimtbrösel, Vanilleeis €14,50  
(Vorfreude ca. 25 Min.)

#### **Landl-Birne**

Schokolade, Mandel, Buchweizen €13,50

**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  
Crémant de Loire  
0,1l €12,50

**Geräucherte Forelle**  
mit Paradeiser, Melone und Basilikum

\*\*\*

**Sellerieschaumsuppe**

\*\*\*

**Saibling**  
mit Paprikagulasch, Eierschwammerl, Marille und Einkorn

\*\*\*

**Geschmorte Kalbsackerl**  
mit Artischocken, Brokkoli und junger Wirsing

\*\*\*

**Landl-Birne**  
mit Schokolade, Mandel und Buchweizen

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

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