

Hoamat

Vorschläge für Ihre Feier

Wichtige Informationen:

Gerne öffnen wir für Ihre private Feier auch Abends bis max. 01:00 Uhr.

(Weihnachtsfeier, Geburtstag, Familienfeier etc)

Sie können für Ihre Feier ein individuelles Menü
aus den nachfolgenden Vorschlägen zusammenstellen.

Bitte beachten Sie jedoch dass sich dadurch der Preis ändern kann!

Natürlich sind wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung behilflich.

Vorab

Sektempfang/Glühweinpfang

in den Wintermonaten an der Feuerstelle

mit Flammkuchen auf'd Hand **4,50 € p.P**

Dreierlei Aufstrich und marinierte Kräuteroliven 🌿

mit ofenfrischer Brotauswahl

(Kräuterquark, hausgemachte Aioli, dreierlei Butter)

am Tisch eingestellt, zum Teilen 3,90 € p.P



Hoamat

Menü I „Tradition“

Tafelspitzbouillon *am Tisch eingestellt*

mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Maultasche & Wurzelgemüse

„Böflamott“ *vom Angusrind*

Kräftiger Rinderschmorbraten in Burgundersoße

mit gebratenem Serviettenknödel, Selleriepüree und Saisongemüse

„Zwetschgenknödel“

mit Butterbrösel, Zwetschgenragout und

Bourbon Vanille -eis & -schaum 

Menüpreis 32,-€ p.P



Hoamat

Menü II „Klassiker“

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

mit geräucherter Lachsforelle, Buttercrôutons & Kräuteröl

(auch  möglich)

Gebrautes Schweinefilet im Kräuter-Brotmantel

mit Kartoffelgratin, Speckbohnen & Rotwein-Schalottenjus

„Hoamat Dessert Brettl“

mit weißer Schokoladen Creme-Brûlée,

Heidelbeer-Buttermilch-Eis, marinierten Beeren und lauwarmen Schokoküchlein 

Menüpreis 35,-€ p.P



Hoamat

Menü III „Weltoffen“

Tatar vom gebeiztem Fjordlachs oder Beef Tatar vom Simmentaler Rind

auf knusprigem Kartoffelrösti mit Cremé Fraiche, Schnittlauch

und mariniertem Wildkräutersalat

(nur 1 Variante pro Feier möglich)

Zusatzgang:

Cremesuppe von gelbem Thaicurry

mit Kokos und geräucherter Entenbrust

(auch glutenfrei, laktosefrei und vegan möglich)

Surf & Turf von Rind & Garnele

Rosa gebratenes Roastbeef & mit Kräutern gebratene Black-Tiger Riesengarnele

mit Grillgemüse, Kartoffelschnitte und Sauce Bernaise

Tarte von Zotter-Schokolade

mit Mascarponecremé, marinierten *Liebl Coillmor Whiskey*-Heidelbeeren & Bourbon Vanilleeis

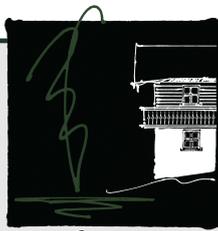
(Glutenfrei) 

Menüpreis

ohne Suppe 44,-€

mit Suppe 49,-€

 Vegetarisch



Hoamat

Alternatives Hauptgerichte

- zusätzlich zum Menü-Hauptgang möglich
- unbedingt 2 Tage vorab bestellen, genaue Anzahl wird benötigt
- nur 1 alternatives Gericht pro Feier möglich

Tomaten-Risotto mit Büffelmozzarella

mit getrockneten Tomaten, Kräuterpesto und Parmesan

-wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen oder gebratenem Zanderfilet

Gelbes Thai-Curry

mit Kokos, frischem Gemüse, Erdnüssen und Basmatireis

-wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen oder gebratenem Zanderfilet

Vegan, Laktose- und Glutenfrei



Hoamat

Raindlessen

(ab 15 Personen)

Ofenfrische verschiedene Braten nach Wahl (Schwein, Kalb, Rind, Ente)

im Raindl serviert und am Tisch eingestellt

mit Kartoffelknödel, gebratenem Serviettenknödel, Weinsauerkraut, Natursoße und Salatschüssel

ab 15,90€-18,90€ p.P

(je nach Bratenauswahl)

Suppe Raindlessen

Tafelspitzbouillon

am Tisch eingestellt

mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Maultasche & Wurzelgemüse

Preis p.P 4,90€

Dessert Raindlessen

Hoamat Kaiserschmarrn

„karamellisiert, im Raindl serviert, zum teilen“

mit Apfelkompott, marinierten Waldbeeren und Vanilleeis

Preis p.P 8,90€