

*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**

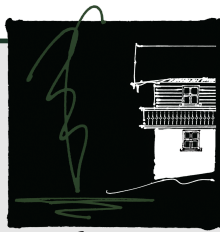
\*\*\*

#### **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

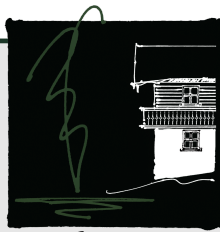
\*\*\*

**„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

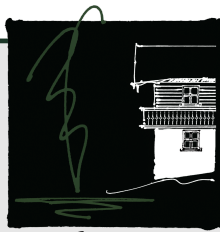
\*\*\*

### **„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

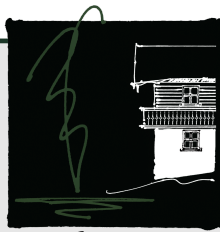
*(Glutenfrei)* 

**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*

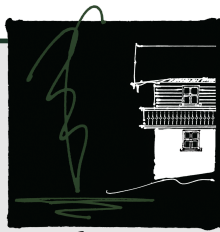
\*\*\*

### **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€**