

Hoamat

Vorschläge für Ihre Feier

Wichtige Informationen:

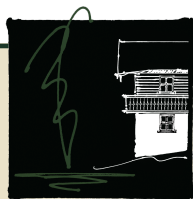
Gerne öffnen wir für Ihre private Feier auch Abends bis 01:00 Uhr.
(Weihnachtsfeier, Geburtstag, Familienfeier etc.)

Um Ihnen und Ihren Gästen auch bei größeren Gesellschaften eine gewohnt hohe Qualität sowie einen reibungslosen Service garantieren zu können, bitten wir um Verständnis, dass ab einer Gruppengröße von 25 Personen keine À-la-carte-Auswahl mehr möglich ist.

Für Ihr Event bieten wir Ihnen folgende kulinarische Möglichkeiten:

- **Am Abend:** Wir empfehlen Ihnen unser beliebtes Reindl-Essen. Alternativ können Sie für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menü aus unseren untenstehenden Vorschlägen zusammenstellen. Gerne können Sie die verschiedenen Komponenten hierbei flexibel miteinander kombinieren.
-
- **Am Mittag:** Bitte beachten Sie, dass mittags kein Menü mit verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl angeboten werden kann. Ein Menü am Mittag ist ausschließlich in Verbindung mit unserem beliebten Reindl-Essen als Hauptgang möglich.

Wir sind Ihnen hier gerne behilflich



Hoamat

Wir Empfehlen

Reindlessen

Schmankerl frisch aus dem Ofenrohr und vom Grill. Dazu servieren wir passende Soßen und Beilagen.
Inklusive Nachschlag! Ab 15 Personen, auch in Verbindung mit Suppe & Nachspeise möglich

Wahlweise mit bis zu 3 folgenden Hauptkomponenten

- Schweinebraten aus der Schulter mit Kruste
 - Oberpfälzer Kalbsrahmbraten
 - Rinderschmorbraten „Böfflamott“
- Ofenfrische knusprige Entenbrust und Keule
- Fränkisches Schäufelr oder knusprige Schweinshaxe
- Dreierlei vom Grill (kleine Rindersteaks, Schweinemedallions und Hähnchenbrust mit Kräuterbutter)
 - Rosa am Stück gebratenes Roastbeef mit Steakpfeffer
 - Hausgemachte würzige Kalbsfleischpflanzerl
 - Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Kleine Cordon Bleu mit Goldsteig Emmentaler und Landrauchschinken
- Kräuter-Grillkäse **oder** gebackener Emmentaler **oder** gebackener Camembert 🍃

Wahlweise mit bis zu 5 folgenden Beilagen

- zweierlei Knödel – Weinsauerkraut – Apfelblaukraut - Butterspätzle
- Würzige Käsespätzle - Hausgemachter Kartoffelsalat - Knusprige Kartoffelrösti – Knusprige Pommes
- Frites – Gemüse der Saison – Hausgemachtes Kartoffelgratin - Marinierte Salatschüssel der Saison

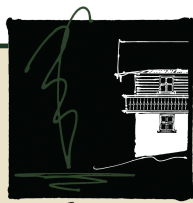
ab 19,90€-33,90 p.P
(Preis richtet sich nach Auswahl)

Dessertvorschlag Reindlessen

(auch bei Menüauswahl möglich)

Hoamat Kaiserschmarrn

„karamellisiert, im Reindl serviert, zum teilen“
mit Apfelkompott, marinierten Waldbeeren und Vanilleeis
Preis p.P 6,90€



Hoamat

Menüvorschläge zur Auswahl

Bitte wählen Sie hierfür:

Eine Suppe/Vorspeise

Bis zu Drei Hauptgänge zur Wahl (1x Fleisch, 1xFisch, 1x Vegetarisch/Vegan)

Eine Nachspeise

- Ab 20 Personen

- 3 Hauptgänge zur Auswahl. Nicht Mittags möglich

- Gerne können Sie das Menü um weitere Gänge ergänzen.
(z.B. aus Kategorie „Vorab“ oder weitere Vorspeise)

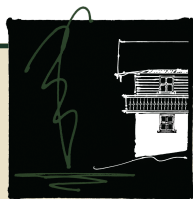
- Mehr als drei verschiedene Hauptgänge
sind aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.

- Die genaue Anzahl der jeweiligen Hauptgerichte
teilen Sie uns bitte nach Möglichkeit bis 3 Tage vorher mit.

- Eine Auswahl von Speisen á la carte ist in diesem Rahmen nicht möglich.

- Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an.

Natürlich sind wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung behilflich.



Hoamat

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, Butter von den Butterboys)
bei Eintreffen bereits am Tisch eingestellt, zum Teilen **3,90 € p.P**

Suppen & Vorspeisen

Tafelspitzconsommé
„am Tisch eingestellt“
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Maultasche & Wurzelgemüse **5,90€**

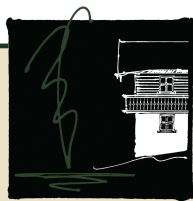
Cremésuppe von der Petersilienwurzel
mit Buttercrôutons und Praline von Forelle & Frischkäse **5,90€** (auch 🌿 möglich)

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis 🌿
Kokosschaum | Kernöl | Curry | knuspriges Sesamstangerl **5,90€**
(auch glutenfrei, laktosefrei und vegan möglich)

Tatar vom Rauchlachs
gebackenes Bauernei | Kartoffelstroh | Schnittlauch | Buttermilch **12,90€**
(für Vegetarier mit Rote Beete-Tatar möglich)

Beef Tatar vom Simmentaler Rind
gebackenes Bauernei | Kartoffelstroh | Schnittlauch | Buttermilch **12,90€**
(für Vegetarier mit Rote Beete-Tatar möglich)

Marinierte Salate der Saison
Zitrusfrucht-Vinaigrette | gegrillte Kräuterseitlinge | karamalisierte Birne | knuspriger Speck |
Kürbiskernpesto (auch 🌿 möglich) **10,90€**



Hoamat

Hauptgerichte

Fleisch

Gebratenes Schweinefilet

mit Kräuterkruste gratiniert

dazu hausgemachte Kartoffelterrinen, Gewürzkarotte & Pfefferrahmsoße 17,90€

Böfflamott

„Zart geschmortes Schulterscherz vom Simmentaler Weiderind“

mit Kräuterbrösel und kräftiger Burgundersoße

dazu Selleriepüree, gebratener Serviettenknödel und Apfel-Gewürz-Blaukraut 18,90€

Zweierlei von Rind & Garnele

Rosa gebratene Steakhüfte | mit Kräutern gebratene Black-Tiger Riesengarnele
Kartoffelschnitte | Speckbohnen | Sauce Bernaise 26,90€

Fisch & Vegetarisch

Gebratenes Filet vom Fjordlachs

„auf der Haut gebraten“

mit Kartoffel-Wirsinggemüse, Buttermilch-Beurre-Blanc und Kartoffelstroh
(Glutenfrei, auch Vegetarisch ohne Lachs möglich) 18,90€

Vegetarisch & Vegan

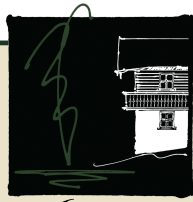
Knödeltriologie

hausgemachte Spinat-, Rote Beete- und Käseknödel

mit geschmortem Ofengemüse, Nussbutter Schaum und gehobeltem Parmesan 12,90€

Gelbes Kokos-Thai-Curry (Vegan)

mit Kokos, frischem Gemüse, Erdnüssen, Mangochutney und Basmatireis 12,90€



Hoamat

Nachspeisen

„Hoamat Dessert Brettl“

mit weißer Schokoladen Creme-Brûlée,

Mango Joghurt-Eis, marinierten Beeren und lauwarmen Schokoküchlein 10,90€ 🌿

Tarte von Zotter-Schokolade

Mascarponecremé | marinierten *Liebl Coillmor Whiskey*-Heidelbeeren | Bourbon Vanilleeis 9,90€
(Glutenfrei) 🌿

Zwetschgen-Topfenknödel

mit Butterbrösel, zweierlei Zwetschgen,
Zimteis & Vanilleschaum 9,90€ 🌿

Kleines Dessert

Weißer Schokoladencremé ,

auf hausgemachtem Apfelkompott mit Vanilleeis und Butterstreusel 6,90€