



Vorschläge für Ihre Feier

Wichtige Informationen:

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

Wir empfehlen unser beliebtes Raindlessen.

**Alternativ können Sie auch ein einheitliches Menü aus den untenstehenden
Vorschlägen zusammenstellen.**

Gerne können Sie auch alle Vorschläge kombinieren.

Wir sind Ihnen hier gerne behilflich



Hoamat

Wir Empfehlen

Raindlessen

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

Wahlweise mit:

- Schweinebraten aus der Schulter mit Kruste
- Oberpfälzer Kalbsrahmbraten
- Rinderschmorbraten
- ofenfrische knusprige Entenbrust oder Keule
- fränkisches Schäuferl oder knusprige Schweinshaxe
- Rosa gebratenes Schweinefilet im Pfeffermantel am Stück
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Steakpfeffer

Raindlessen nach Wahl (bis zu 3 möglich)

am Tisch eingestellt

mit Kartoffelknödel, gebratenem Serviettenknödel, Weinsauerkraut oder Apfelblaukraut,
zweierlei Soßen und Salatschüssel

ab 19,90€-29,90 p.P

(Preis richtet sich nach Auswahl)

Dessertvorschlag Raindlessen

(auch im Wahlmenü möglich)

Hoamat Kaiserschmarrn

„karamellisiert, im Raindl serviert, zum teilen“
mit Apfelkompott, marinierten Waldbeeren und Vanilleeis

Preis p.P 6,90€



Menüauswahl

Bitte wählen Sie hierfür:

Eine Suppe/Vorspeise

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

Eine Nachspeise

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

-Die Menüs werden für die gesamte Gruppe einheitlich serviert,
um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

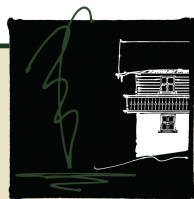
-Mehr als drei verschiedene Hauptgänge
sind aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.

-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/Glühweinempfang

*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

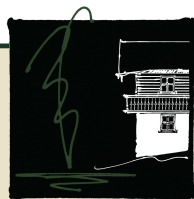
gebackenes Bauernerl | Kartoffelstroh | Schnittlauch | Buttermilch 12,90€
(für Vegetarier mit Rote Beete-Tatar möglich)

Beef Tatar vom Simmentaler Rind

gebackenes Bauernerl | Kartoffelstroh | Schnittlauch | Buttermilch 12,90€
(für Vegetarier mit Rote Beete-Tatar möglich)

Marinierte Wintersalate

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



Hoamat

Hauptgerichte

Fleisch

Gebratenes Schweinefilet

im Kräuter-Brotmantel

mit hausgemachter Kartoffelterrinen, Gewürzkarotte & Pfefferrahmsoße 17,90€

Böflamott

„geschmortes Schulterscherzl 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 Mandelcrunch, Buttermilch-Schnittlauchsoße, Kartoffel-Selleriestampf und wildem Brokkoli
(Glutenfrei, auch Vegetarisch ohne Lachs möglich) 18,90€

Vegetarisch & Vegan

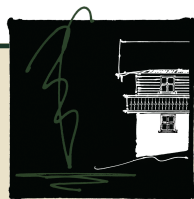
Knödeltriologie 🌿

hausgemachte Spinat-, Rote Beete- und Käseknödel

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

Gelbes Kokos-Thai-Curry (Vegan) 🌿

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



Hoamat

Nachspeisen

„Hoamat Dessert Brett!“

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€