



d'Hoamat
CAFE | GENUSS | HERBERGE

Ihre Weihnachtsfeier in da Hoamat

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein und stellen eine individuelle Speisenauswahl für Sie zusammen.
Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames Menü

Zur Begrüßung an der Feuerstelle

Empfehlen wir Ihnen unseren Glühweinempfang mit Flammkuchen p.P. 4,50 €

Unser Vorschlag für Sie

(Nur Einheitlich für Alle Gäste buchbar, Vegetarische Hauptgang-Alternativen sind natürlich möglich)

Hoamat Vorspeisenbrett am Tisch eingestellt

Oberpfälzer Schwarzgeräuchertes von der Metzgerei Achatz, Luftgetrockneter Alpenschinken, Baby-Büffelmozzarella mit fruchtigen Kirschtomaten und Pesto, Beef-Tatar von der bayrischen Färse, Obatzda, Geräuchertes Forellenfilet vom Simmandlhof mit Apfelmeerrettich, Radieserl und weinender Radi, Cornichons, gekochtes Bauernei, Brotspezialitäten

Hauptspeise im Raindl serviert

Ofenfrischer Spanferkelbraten, Kalbsbraten & rosa gebratener Rindertafelspitz mit Kren, dazu Apfelblaukraut, Wurzelgemüse, Brezen-Serviettenknödel und kräftige Bratensoße

Dessert Variation „Hoamat“

Zwetchgenknödel mit Vanilleschaum und Butterbrösel, Crème Brûlée von Zartbitter-Schokolade, gebranntes Mandeleis, eingeweckte Sommerkirschen

Preis pro Person 29,- €



Alternative Menüvorschläge

(Bitte max. 2 verschiedene Hauptgänge + 1 Veggie zur Auswahl)

Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Buttercrêtons, Liebstöckelöl und Steinofen-Baguette 4,90 €

Hauptgang

Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse mit Apfelkren 14,90

Oberpfälzer Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Wintergemüse 17,90

„Böfflamott“ Kräftiger Rinderschmorbraten mit gebratenen Semmelknödel und Wintergemüse 12,90

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel, mit Rahmschwammerl, Kräuterpesto und Kartoffelnockerl
14,90

Vegetarische Gerichte

Kartoffelstockerl mit grüner Kräutersoße, Pilzen und Parmesan 9,-

Spinatknödel in brauner Butter mit gehobeltem Parmesan 9,-

Dessert

Dessertvariation „Hoamat“

Zwetschgenknödel mit Vanilleschaum und Butterbrösel, Crème Brûlée von Zartbitter-Schokolade,
gebranntes Mandeleis, eingeweckte Sommerkirschen 7,90