

Loifarn Bauer St.Veit:
Bio Ochsen, Kälber, Masthühner und Schweine

Nationalparkgärtnerei Stuhlfelden:
Bio Gemüse, Obst und Kräuter

SalzburgMilch:
Milch, Milchprodukte und Käse

Zotter Schokolade:
Schokolade und Nougat

Bio aus dem Tal Kleinarl:
Bio Käse

Wagrainer Hühnerdorf Wagrain:
Bio Freiland Eier

Lerchenmühle Golling:
Bio Mehle, Getreide, Müsli und Pasta

Roland Kerschbaumer Stockenboi:
Damwild, Verhackerts

Imkerei Voithofer Wagrain:
Honig

Luvi Fermente Traunsee:
Miso, Shoyu

Greissler Eismanufaktur Krumbach:
Eis

Vali Viehauser Gastein:
Alpenlachs, Stör

S
O
O
M
O
O
V

A L S G E D E C K , B A R F O O D O D E R S T A R T E R

Gedeck Classic | hausgemachtes Roggenbrot | Räucherbutter | Olivenöl | 7,-
Dinkelchiabatta | gesmoketer Butternusskürbis | Verhackerts | Koriander müsli | 15,-
Regio Tappas | Melanzani Tapenade | Zlauer Verhackerts | gesmoketes Brisket | 16,-
Aioli | hausgemachtes Kapernfocaccia | fermentiertes Salzzitronenöl | 9,-
Humus | hausgemachtes Roggenbrot | Bärlauchpesto | Sesamöl | 9,-
Bauchspeck | Ruccola | Kleinarler Bio Bergkäse | Kapernfocaccia | 12,-

E A S Y D I S H S T A R T E R S

vaMoos Salat | von der Nationalparkgärtnerei | Kernöl | karamellisierte Nüsse | 10,-
+ hausgeräucherter Gasteiner Alpenlachs 6€
Tatar vom Almochsen 120g | Hausgemachtes Brioche | Fichtenmayo | 23,-
Schwarzer Knoblauch Apfel Schaumsuppe | mit Bio Quitten | 8,-
Rinderkraftsuppe | vom Bio Loifarn Almochsen | Fritatten | Wurzelgemüse | 7,-

E A S Y D I S H M A I N S

Geschmortes Ofenfleisch | vom Loifarn Ochsen | Ofensellerie | Stangensellerie | 35,-
Almo Rumpsteak | Rahmpolenta | Pfefferhonig | Schwarzbeeren | 300g 45,- | 200g 38,-
Gebratener Gasteiner Alpenlachs | Petersilienwurzel | Kren Beurre Blanc | 27,-
Gebackenes Ei | Spinat | Trüffelpüree | Braune Butter Bearnaise | 18,-
Hausgemachte Trüffel Gnocchi | Cacio e pepe | Spinat | 20,-

E A S Y D I S H C L A S S I C S

Knuspriger Schweinebauch | Hausgemachtes Sauerkraut | Butternusskürbis | 26,-
Gebratene Leber vom Loifarn Schwein | Hadnsterz | Brombeeren | Röstzwiebel | 26,-
Kürbiskern Schnitzel vom Schwein | Nagé Kartoffeln | Preiselbeeren | 25,-

EASY DISH DESSERTS

Schokobrownie | Zotterschokoladenganache | Brioche Eis | Zitronengel | 13,-

Schwarzbeermousse | Mohneis mit Miso | Schwarzbeer Ingwer Sud | 13,-

Winterkresse Tarte | Zitrone | Meringue | Joghurt Zitronen Eis | 13,-

SPECIAL: CHEESE & WINE

Bio aus dem Tal Käseauswahl | hausgemachte Chutneys | Früchteauswahl
& jeweils ein Glas *Rotgipfler Flammig 2020 vom Weingut Aumann* pro Person 19,-



vamoos
R e s t a u r a n t

DRINKS OF THE WEEK

DRINKS & APERITIF

Gin im Wald | WaldGin | Fichtensirup | Verjus | Tonic | 11,-

Negroni | Mountain Mood Gin | Wermuth | Campari | 11,-

Kohl Bergapfelsaft Marille | Ritten | Südtirol | 0,1l | 3,-

WINE

Chardonnay 2019 | Weingut Juris | Gols | 1/8 | 7,-

Cabernet Sauvignon 2018 | WG Haiderer Mayer | Wagram | 1/8 | 7,-

DIGESTIF

Vogelbeer | Mandelberggut | Radstadt | Salzburg | 2cl | 9,-

vamoos¹

Hofgut Wanderung Tasting Menü
3 oder 6 Gänge, Gedeck und Grüße aus Wald und Wiese

BROTOFEN

Blütenbrot x Jusfettbutter
Sonnenblumen Miso Dampfbrot x Räucherbuttter

GRÜBE AUS WALD UND WIEBE

Briochetarte x Salzzitronen Brunoise x Pilzketchup x eingelegte Schwammerl
Confierter Dotter vom Bio Freiland Ei x Schwarzer Knoblauchschaum

VORRATSKAMMER

mariniertes Alpenlachs Sashimi x fermentierter Sellerie
x Salzzitronenöl x Schwammerlcreme

BACHBETT (3)

Über Flechten geräucherter Gasteiner Stör x Räuchervelouté
x gepoppter Buchweizen x Saiblingskaviar

STALL

Masthendlbrust vom Loifarn Bauern x Crunchy Grünkohl
x Gesmokte Quittencreme x Trüffelkartoffel

KRÄUTERGARTEN

Zitronenverbeneeis x Ron Johan Dark Rum

FELD (3)

Geschmorter Bauch vom Zlaner Damwild
eingelegte Zwetschken x Haferwurzeln x Lakto fermentierte Zwetschken

NASCHGARTEN (3)

Winterkressetarte x Meringue
Joghurt Zitronen Eis

Hofgut Wanderung Tasting MENÜ | 3 Gänge 59,- | 6 Gänge 89,-
inkl. alkoholischer GETRÄNKEBEGLEITUNG | 3 Gänge 89,- | 6 Gänge 144,-
inkl. alkoholfreier GETRÄNKEBEGLEITUNG | 3 Gänge 79,- | 6 Gänge 129,-



KIDS IM VAMOOS

Rinderkraftsuppe mit Fritatten | 7,-

Dinkel Pasta mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese | 9,-

Fischstäbchen mit Kartoffeln | 15,-

Kleines Forellenfilet mit Kartoffeln und Ofengemüse | 15,-

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes | 15,-

Kindersteak 130g vom Almochsen mit Kartoffel und Ofengemüse | 22,-

Kids Dessert - Schokobrownie mit Greissler Eis | 6,-

Oder gerne alle anderen vaMoos Gerichte als kleine Portion!

LIMONADEN

Ingwer - Zitrus
Winterkresse - Apfel
Thymian - Schwarzbeer

0,4l 5€

EISTEE'S

Früchte Melisse
Schwarztee Zitrone

0,4l 5€

HAUSGEMACHTES VAMOOS EIS / EIS GRESSLER

| | | | |
|-----------------------------------|------|-----------------------------------|------|
| Campari Orange - vamoos homemade | 2,20 | Grießschmarrn - Eis Greissler | 2,20 |
| Joghurt Zitrone - vamoos homemade | 2,20 | Zotter Schokolade - Eis Greissler | 2,20 |
| Marille - Eis Greissler | 2,20 | Graumohn - Eis Greissler | 2,20 |
| Himbeer - Eis Greissler | 2,20 | Joghurt Kirsch - Eis Greissler | 2,20 |
| Vanille - Eis Greissler | 2,20 | Topfen Heidelbeer - Eis Greissler | 2,20 |