

Hofmeister - Menü

Ochsenherz - Grünes Zebra - König Humbert
Paradeiservariation € 19,50

2023 Riesling Federspiel Zier, Weinhofmeisterei € 6,30

Erbse
mit Kohlrabi, Wachauer Chili und gebratener Ananas € 23,00

2021 Cuveé TO, Tilgat € 8,50

Seidentofu
mit Koji Beurre blanc, Enoki Pilz, Bergamotte und Junglauch € 22,50

2018 Côtes Catalanes Grenache Blanc, Clos de Fées € 13,90

Pulpo
mit Chicorée, Knoblauch, Clase Azul und Roséweibutter € 35,50

2023 Rosé 1805, Domäne Wachau € 7,90

Wildhuhn
mit Fenchel, Papaya und schwarzem Trüffel € 35,50

2016 Grüner Veltliner Reserve Wachtberg, Stadt Krems € 12,00
2020 Spätburgunder, Gebert € 9,90

Iced Aperol
mit Prosecco und Orange € 12,50

Erfrischung

Valrhona Abinao (85%)
mit Herzkirsche, Lavendel und schwarzer Walnuss € 18,50

N.V. Select Reserve, Taylor's € 9,90

4 Gänge € 81 / 5 Gänge € 94 / 6 Gänge € 107 / 7 Gänge € 120
Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 55 / € 61
Gedeck € 6,50

Juli - Menü

Kamptaler Strauß

mit Arabica Kaffee, Passionsfrucht und Karfiol € 22,00

2019 Gewürztraminer „Wielitsch“, Tement € 11,50

Olivenöl Velouté

mit Gugumuck Schnecken Fritti und Habanero € 14,50

2022 Bourgogne Aligoté, D. Marc Morey & Fils € 10,90

Artischocke

mit Melanzani, Bonito und Dashi € 24,50

2015 Weißer Schiefer „M“, Uwe Schiefer € 8,10

Lauwarmer Seesaibling

mit Navetten, Radieschen und Feigenblatt-Öl € 35,50

2020 Château Clos Floridene € 11,00

Wald.Roc Schwein von Höllerschmid

mit Kräuterseitlingen, Marille und fermentiertem Blütenhonig € 35,50

2015 Riesling Smaragd Setzberg, Franz Hirtzberger € 17,10

2019 Le Defise, Tenuta San Guido € 11,90

Käsekoffer

Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 19,50

2011 Chardonnay „mal anders“, Erich Machherndl € 9,10

Die Limette

mit Sauerrahm und Butterkeks € 18,50

2021 Riesling Kupp Kabinett, Othegraven € 7,30

4 Gänge € 81 / 5 Gänge € 94 / 6 Gänge € 107 / 7 Gänge € 120

Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 55 / € 61

Gedeck € 6,50