

Hofmeister - Menü

Mariniertes Rind

mit Salatherz, Pistazie, Lauch und Sesam € 18,50

2021 Grüner Veltliner Federspiel Treu, Weinhofmeisterei € 5,80

Kürbis

mit Fenchel und Tonkabohne € 18,50

2019 Gewürztraminer Wielitschberg, Tement € 11,50

Germknödel

mit Short Rib, Karotte und Shiraz Butter € 20,50

2020 Chardonnay „barrel fermented“, Stellenrust € 9,90

Lauwarmer Seesaibling

mit Spinat, Roter Rübe und Cashew Nuss € 32,50

2014 Château Grand Village € 12,50

Hirsch im Baumkuchenmantel

mit Pastinake, Maronignocchi und Quitte € 32,50

2010 Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor, Franz Hirtzberger € 18,50

2016 Amarone della Valpolicella, Bolla € 11,90

Käsekoffer

Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 17,50

2007 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese, Markus Molitor € 10,50

Banane

mit Valrhona Schokolade und Szechuan Pfeffer € 15,50

2019 Muffato della Sala, Castello della Sala € 9,90

4 Gänge € 69 / 5 Gänge € 82 / 6 Gänge € 95 / 7 Gänge € 108

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

Gedeck € 4,90