

Hofmeister - Menü

Häupelsalat
mit Cru de Cao, Pecorino und Sauerrahm € 19,50
mit Alpenkaviar € 28,50

2022 Sauvignon Blanc IGT, Jermann € 8,10

Petersilenwurzel
mit Kokosnuss und Habanero € 21,50

2022 Riesling „Wehlener Sonnenuhr“ Kabinett, Dr. Loosen € 9,00

Konfierte Kaninchenkeule
mit Mango, Granatapfel, Garam Marsala und Joghurt € 24,50

2019 Gewürztraminer Welitsch, Tement € 12,50

Lauwarme Goldforelle
mit Karotte, Grünkohl und Liebstöckel 35,50

2016 Grüner Veltliner Smaragd Greif, Weinhofmeisterei € 13,90

Beiried & Short Rib vom Rind
mit roter Bohne und Kukuruz € 35,50

2011 Weißburgunder Smaragd Steinporz, Franz Hirtzberger € 18,10

2021 Chocolate Block, Boekenshouts kloof € 12,50

Käsekoffer
Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 19,50

2022 Pedro Ximénez „Exceptional Harvest“, Ximénez-Spinola € 9,50

Quitte
mit Schafsjoghurt, Kardamom und Blätterteig € 18,50

2019 Welschriesling Beerenauslese, Maglock € 7,90

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

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

Gedeck € 5,50