

Hofmeister - Menü

Gebratener Romana Salat
mit roter Linse, Stangensellerie und Balsamico € 21,50

2022 Riesling, Zilliken € 8,20

Weißer Spargel
mit Brennessel und Verjus € 23,00

2023 Sancerre, Domaine J. de Villebois € 9,00

Ofenkarfiol
mit Haselnuss, Miso und brauner Butter € 22,50

2022 Cometa „Fiano“, Planeta € 9,10

Zander
mit Melanzani, grüner Olive und Ricotta € 35,50

2018 Cuvée „TO“, Velich € 8,90

Maibock
mit Verpeln, Erbse und Maiwipferl € 35,50

2018 Grüner Veltliner Smaragd Axpoin, Franz Hirtzberger € 17,10

2005 Château Mayne Lalande € 12,50

Frozen Espresso Martini
Erfrischung € 12,50

Blutorange
mit Seidentofu und Pistazie € 18,50

2019 Welschriesling Beerenauslese, Maglock € 7,90

4 Gänge € 86 / 5 Gänge € 99 / 6 Gänge € 112 / 7 Gänge € 125

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

Gedeck € 6,50

Frühjahrs - Menü

Buttermakrele
mit grünem Spargel, Buttermilch und Jalapeño € 23,50

2023 Sauvignon Blanc, Alturis € 7,30

Wildkerbelsuppe
mit Sprotten „Wiener Art“ € 14,50

2021 Wachauer Gemischter Satz Smaragd, Tegernseerhof € 10,90

Hausgemachte Pasta
mit Donauflusskrebse und Limette € 23,50

2017 Pinot Blanc „Ried Kirchweg“, Anton Bauer € 11,50

Goldforelle
mit Fenchel, Cidre und Bitterorange € 35,50

2022 Riesling Steinporz Smaragd, Franz Hirtzberger € 13,60

Wildhuhn
mit Solo Spargel, Sauce Béarnaise und Fondant-Erdäpfel € 35,50

2019 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler, Weinhofmeisterei € 13,40

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

N.V. Grüner Veltliner V.D.N., Domäne Wachau € 10,10

Rhabarber
mit gerösteter weißer Schokolade und Sauerampfer € 18,50

2019 Château La Tour Blanche „Les Charmilles“ € 11,00

4 Gänge € 86 / 5 Gänge € 99 / 6 Gänge € 112 / 7 Gänge € 125

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

Gedeck € 6,50