

Hofmeister - Menü

Junge Erbse
mit Schafsjoghurt, Saubohne und Zitronenthymian € 19,50

2023 Sauvignon Blanc, Markus Huber € 5,30

Brennnessel Velouté
mit gratinierter Felsenauster € 13,50

2021 Nascetta di Novello „Anas-Cetta“, Elvio Cogno € 9,10

Gemüse Hackepeter
mit Shiitake Pilz, Salatherzen und Wachauer Chili € 22,50

2020 Pinot Noir, Claus Preisinger € 11,00

Wolfsbarsch
mit Sonnenblumenkern, Zucchini und Kapern € 35,50

2011 Riesling Smaragd Hochrain, Franz Hirtzberger € 18,20

Gewürz-Entenbrust
mit Rhabarber, Manuka Honig und Stangensellerie € 35,50

2019 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler, Weinhofmeisterei € 13,20

2020 Rasteau, D. de Beaurenard € 11,50

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

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

Erdbeere
mit Vanille und schwarzem Pfeffer € 18,50

2019 Red Roses Beerenauslese, Kracher € 9,90

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

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

Gedeck € 5,50