

Hofmeister - Menü

Karfiol

mit Nussbutter und Lauch € 18,50

2020 Furmint, Günter Triebaumer € 4,90

Gratinierte Felsenauster

mit gelbem Paprika, Kukuruz und Chipotle € 21,50

2014 Château Grand Village € 12,50

Hausgemachte Pasta

mit glaciertem Kalbsbries, Blattspinat und Wintertrüffel € 20,50

2020 Schwarz Weiß, Hans Schwarz € 9,80

Donauzander

mit Erbse, Knollenzist und Flusskrebisbisque € 32,50

2020 Etna Bianco „Calderara Sottana“, T. delle Terre Nere € 11,50

Flanksteak

mit Pastinake, Rucola und Ofenparadeiser € 32,50

2016 Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor; Franz Hirtzberger € 14,30

2016 Rioja Reserva, Marques de Murrieta € 10,80

Käsekoffer

Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 18,50

2021 Pedro Ximenez „Expectational Harvest“, Ximénez-Spinola € 8,90

Pavlova

mit Pistazie und Pomelo € 16,50

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

4 Gänge € 71 / 5 Gänge € 84 / 6 Gänge € 97 / 7 Gänge € 110

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

Gedeck € 5,50