

Hofmeister - Menü

Chicorée

mit roter Linse, Stangensellerie und Balsamico € 21,50

2023 Riesling Federspiel Zier, Weinhofmeisterei € 7,50

Geschmorter Lauch

mit Rhabarber und Bonito € 22,00

2023 Tempranillo Blanco, Conde Valdemar € 7,30

Igelstachelbart

mit sardischer Zitrusfrucht und Amaranth € 22,50

2023 Pinot Grigio „Porer“, Alois Lageder € 8,90

Lachsforelle

mit Edamame, Radieschen und Vogelmiere € 35,50

2022 Riesling Steinporz Smaragd, Franz Hirtzberger € 13,60

Wildhuhn

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

2020 Grüner Veltliner Smaragd Greif, Weinhofmeisterei € 10,60

2019 Cuvée (BF/ZW) „Alter Weingarten“, Krutzler € 11,00

Frozen Espresso Martini

Erfrischung € 12,50

Blutorange

mit Seidentofu und Pistazie € 18,50

2022 Ramandolo DOCG, Giovanni Dri € 11,00

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

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

Gedeck € 6,50

Frühjahr - Menü

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

2023 Sauvignon Blanc, Alturis € 7,30

Veloutée vom Schwarzfederhuhn
mit Hendlleber € 14,50

2021 Wachauer Gemischter Satz Smaragd, Tegernseerhof € 10,90

Bärlauch
mit Honigdotter, Wachauer Chili und Erdäpfelschaum € 23,50

2017 Roter Veltliner Ried „Scheiben“, Weingut Leth € 9,90

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

2022 Bourgogne Chardonnay „Saint Vincent“, V. Girardin € 9,10

Lamm
mit Tropea Zwiebel, Kohlsprossen und Tasty Paste € 35,50

2018 Grüner Veltliner Smaragd Axpoin, Franz Hirtzberger € 17,10
2022 Côtes du Rhône „Nature“ Reserve, J. Perrin € 9,50

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

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

Reis
mit Kokos, Sauerkirsche und Golden Chai € 18,50

2021 Vin af Kirsebear, Frederiksdal € 10,90

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

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

Gedeck € 6,50