

Hofmeister - Menü

Kalb

mit Muskateller-Traube, Verjus und Treviso € 20,50

2022 Gelber Muskateller Federspiel, Franz Hirtzberger € 7,10

Haferwurzel

mit Haferkorn, Hafermilch und Rucola € 19,50

2021 Viogner „In Vino Weix“, Weingut Weixelbaum € 12,20

Hendlherzen

mit Pfirsich, Lavendel und Blätterteig € 24,50

2021 Weißer Traminer Höhenweingarten „ Ried Platter“, Fidesser € 8,00

Weißer Waller

mit rotem Paprika und Feigenblatt € 35,50

2016 Morillon Zieregg, Tement € 14,90

Donauland Lamm

mit Erbse, Zucchini und Zitronenmelisse € 35,50

2018 Grenache Blanc „Vielles Vignes“, Domaine du Clos des Fées € 14,50

2016 Rioja Vina Real „Gran Reserva“, CVNE € 13,80

Basil Smash

Hofmeister Gin, Ginger Ale, Zitrone und Thai-Basilikum € 12,50

Erfrischung

Buttermilch

mit Zwetschke und Waldviertler Graumohn € 18,50

2018 Grüner Veltliner „Alte Reben“ Auslese, Bründlmayer € 9,50

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

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

Gedeck € 5,50