

# Hofmeister - Menü

Junge Erbse  
mit Schafsjoghurt, Saubohne und Zitronenthymian € 21,50

*2023 Sauvignon Blanc, Markus Huber € 5,30*

Schwarzwurzel  
mit grünem Curry und Lauchherzen € 22,50

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

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

*2018 Pinot Noir, Claus Preisinger € 11,00*

Weißer Waller  
mit XO Sauce und Kohlrabi € 35,50

*2020 L'amourette Blanc „Maxima Briza“, Thunevin Calvet € 9,20*

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

*2017 Grüner Veltliner Smaragd Greif, Weinhofmeisterei € 12,00*

*2020 Rasteau D. de Beurenard € 11,50*

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

*2022 Pedro Ximénez „Exceptional Harvest“, Ximénez-Spinola € 9,50*

Kokosnuss  
mit Mango, weißer Schokolade und Pistazie € 18,50

*2021 Welschriesling Beerenauslese, Maglock € 7,90*

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

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

Gedeck € 5,50