

Hofmeister - Menü

Karotte

mit Zitronengras, Ingwer und Kumquat € 19,50

2021 Chablis „St.Martin“, D. Laroche € 7,90

Shiitake

mit Ei, Kohlrabi und Herbsttrüffel € 20,50

mit Alpenkaviar € 29,50

2016 Sauvignon Blanc „Wahre Werte“ Auslese, Weixelbaum € 7,90

Kohlsprossen

mit Sauerrahm, Kümmel, Zitrone und Grünkohl € 22,50

2007 Riesling Smaragd Kellerberg, Tegernseerhof € 14,10

Lauwarmer Seesaibling

mit Nussbutter, geröstetem Germ und Ofenzeller € 35,50

2021 Grauburgunder Reserve, Allram € 11,00

Hirschkalb

mit Schwarzwurzel, Hollerbeere und schwarzer Walnuss € 35,50

2018 Grüner Veltliner Smaragd Kirchweg, Franz Hirtzberger € 12,80

2017 Château Montus € 13,20

Käsekoffer

Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 19,50

N.V. Fine White Port, Dows € 9,90

Meringue

Hagebutte und Ahornsirup € 18,50

2015 Beerenauslese Cuveé, Ernst Triebaumer € 10,50

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

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

Gedeck € 5,50