

Hofmeister - Menü

Gebeizte Goldforelle
mit Kohlrabi, Veltliner Traube und Haselnuss € 19,50

2021 Grüner Veltliner Federspiel Treu, Weinhofmeisterei € 5,80

Safran Velouté
mit Fenchel und Dattel € 11,50

2020 Cuveé „Gumpoldskirchner Tradition“, J. Reinisch € 8,20

Offener Ravioli
mit Herzbeuscherl, Grünkohl und sizilianische Zitrone € 20,50

2019 Vouvray „Le Mont“, D. Huet € 10,90

Kabeljau
mit Gurke, Kimchi und groben Senf € 32,50

2016 Riesling Berg Roseneck, Georg Breuer € 14,10

Wachauer Reh
mit Topinambur, schwarzer Nuss und Cranberry € 32,50

2018 Grüner Veltliner Smaragd Bergdistel, Tegernseerhof € 11,70

2012 Blaufränkisch „Bühl“, Preisinger € 16,50

Käsekoffer
Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 17,50

2015 Vin Santo del Chianti Classico, Castello di Querceto € 10,80

Maroni
mit Dulce de leche und Hollerbeere € 15,50

2017 Sauvignon Blanc „BA.T“ Beerenauslese, Tement € 11,00

4 Gänge € 69 / 5 Gänge € 82 / 6 Gänge € 95 / 7 Gänge € 108

Weinbegleitung € 49 / € 54 / € 59 / € 64

Gedeck € 4,90