

Hofmeister - Menü

Gebeiztes Reh

mit Pastinake, fermentierter Zwetschke und Walnuss € 23,50

2011 Extra Brut Rosé „Blaufränkisch“, Jörg Bretz € 9,00

Radieschen

mit Horngurke und Kokosmilch € 22,00

2017 Riesling Smaragd „Ried Setzberg“, Johann Donabaum € 13,10

Hausgemachte Pasta

mit konfiertem Dotter und Herbsttrüffel € 24,50

2022 Pinot Grigio „Dessimis“, Vie Di Romans € 12,50

Steinbutt

mit Topinambur, Germ und Grünkohl € 35,50

2017 Pouilly Fuisse, Eric Forest € 10,50

Flanksteak

mit Kerbelknolle, Kerbelgrün und chilenische Guave € 35,50

2019 Weißburgunder Smaragd, Franz Hirtzberger € 13,50

2018 Shiraz „Finnes River“, Salomon Estate € 11,50

Spicy Margherita

mit Tequila, Wachauer Chili und Limette € 12,50

Erfrischung

Haselnuss

Pedro Ximenez Sherry und Banane € 18,50

2022 Muskat Ottonel Auslese, Tschida € 7,90

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

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

Gedeck € 6,50

Oktober - Menü

Rotgarnele
mit Karfiol und Salzlimente € 19,50

2022 Corte del Lupo, CA'del Bosco € 10,80

Rotkraut Veloutée
mit Pulpo und Ingwer € 14,50

2018 Saint Peray, Ferraton Pere & Fils € 8,50

Steinpilz
mit Pfirsich, weißer Polenta und Lavendel € 23,50

2022 Viognier „In Vino Weix“, Weixelbaum € 10,90

Hecht
mit Roter Rübe, Kapernblatt, Limette und Alpenkaviar € 35,50

2018 Riesling Smaragd Kollmitz, Weinhofmeisterei € 15,60

Fasan
mit Trauben, Rebenspeck und Pattison Kürbis € 35,50

*2021 Grüner Veltliner „Ried Wachtberg“, Weingut Stadt Krems € 11,50
2017 Pinot Noir „Ried Holzspur“, J. Reinisch € 13,10*

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

2018 Fine Ruby Port, Quinta do Noval € 9,90

Rubinola
mit Tonkabohne und brauner Butter € 18,50

2020 Cuvée Beerenauslese, Kracher € 9,10

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

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

Gedeck € 6,50