

# Hofmeister - Menü

Grüner Spargel  
mit Bärlauchblüte, Wasabi, Erdnuss und Kaviar € 24,50

*2021 Sauvignon Blanc, Markus Huber € 5,50*

Pistaziensuppe  
mit Buttermakrele und Limette € 10,50

*2018 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler, Weinhofmeisterei € 11,30*

Stunden-Ei  
mit Morcheln, Erbse und Macadamia € 18,50

*2020 Roter Veltliner Kreimelberg, Setzer € 6,10*

Kabeljau  
mit Marille, Schalotte und Dijon Senf € 31,50

*2018 Riesling Smaragd Steinporz, Franz Hirtzberger € 13,90*

Lamm  
mit Poveraden und Mole € 31,50

*2019 Grauburgunder Reserve, Allram € 10,90*

*2016 Pinot Noir, Jamie Kutsch € 12,50*

Physalis-Ingwer-Schaumwein € 9,50

*Erfrischung*

Valrhona Schokolade  
mit Bitterorange und Bitterlikör € 15,50

*2017 Banyuls, M. Chapoutier € 8,50*

4 Gänge € 69 / 5 Gänge € 79 / 6 Gänge € 89 / 7 Gänge € 99

*Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 56 / € 61*

Gedeck € 4,90