

Hofmeister - Menü

Grüner Spargel

mit Eigelb, Anticuchera Sauce, Macadamia und Radieschen € 20,50

2022 Isola Bianca „Vernaccia di San Gimignano DOCG“, Teruzzi € 6,00

Topinambur

mit Senfsalat und saurer Apfel € 19,50

2018 Riesling „Josephshöfer GG“, Reichsgraf von Kesselstatt € 11,50

Oktopus

mit jungem Knoblauch, Chimichurri und Papadam € 24,50

2019 Chardonnay „Jungenberg“, Markus Altenburger € 11,00

Lauwarmer Seesaibling

mit Kohlrabi und Bienenwachs-Beurre-blanc € 32,50

2019 Furmint Dry Tokaj, Füleky € 9,80

Wildhuhn

mit junger Erbse, Morcheln und Zitrone € 32,50

2018 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler, Weinhofmeisterei € 12,20

2018 Pinot Noir „P“, Fritsch € 12,50

Piña Colada

Kokos, Ananas und Rum € 10,50

Erfrischung

Bitterorange

mit weißer Schokolade und Pekannuss € 16,50

2017 Sauvignon Blanc „Fosilni Breg“ Domaine Ciringa € 9,90

4 Gänge € 71 / 5 Gänge € 84 / 6 Gänge € 97 / 7 Gänge € 110

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

Gedeck € 5,50