

# Hofmeister - Menü

## Gänseleber

mit Marille, Kakao und hausgemachtem Brioche € 20,50

*2016 Riesling Kabinett Hölle, Künstler € 8,10*

## Gratinierte Felsenauster

mit Wassermelone, Gurke und Wasabi € 20,50

*2017 Saumur „Vieilles Vignes“, Domaine Langlois-Château € 8,90*

## Waldviertler Eierschwammerl

mit Brandteig, Miso, konfiertem Dotter und Liebstöckel € 18,50

*2013 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz, Rudi Pichler € 12,90*

## Lauwarmer Seesaibling

mit Fenchel, Ingwer und Schnittlauch € 32,50

*2013 Château Grand Village Blanc € 12,50*

## Lamm

mit Artischocke, saurem Apfel und Zitronenmelisse € 32,50

*2017 Grüner Veltliner Smaragd Kirchweg, Franz Hirtzberger € 12,70*

*2018 Etna Rosso „Santo Spirito“, T. della Teerre Nere € 12,50*

## Ziege liebt Kuh

und Schaf schaut zu € 17,50

*2019 Roter Traminer Reserve, Domäne Wachau € 9,20*

## Weißer Schokolade

mit Himbeere und Roter Rübe € 15,50

*2019 Red Roses Beerenauslese, Kracher € 9,10*

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

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

Gedeck € 4,90