

# TAGESKARTE

---

## VORAB

---

### Gemüse-Tortilla

Büffelfeta, Radicchio und  
Karotten 8,70€

### Büffeltataki

Sesam, eingelegten  
grünen Bohnen, Rettich  
und japanischem  
Lauch 11,90€

### Zwiebelschaumsuppe

Kaspressknödel, Lauch &  
Preiselbeeren 8,20€

2015, Gelber Muskateller, HH3  
0,1l 4,50€ ; 0,2l 9 €

---

## HAUPTGERICHTE

---

### Gegrillter Stör

hausgemachte Safran-  
Tagliatelle,  
Artischockengemüse, und  
Tomatenschaum 25,60€

### Gebackenes Büffel-Lüngerl

bunter Beete-Variation,  
Pastinakengemüse und  
Wollschweinlardo 21,30€

### Geschmorte Büffelhaxe

Kräuterspätzle, buntem  
Karottengemüse und  
Zwiebelschaum 26,40€

### Pulled und Steak vom Büffel

Topinambur-Chorizo-Gröstel,  
Wirsingcreme und sautierter  
Schwarzwurzel 34,20€

### Grünkern-Risotto

gebratenen Pilzen, Chinakohl  
und Kasschaum 14,20€

## Steak

Gegrillte Entrecôte  
(ca.200gr) mit Beilage  
nach Wahl & Büffeljus  
42,50€

2013, Zweigelt Reserve, Schloss Halbtorn  
0,1l 5,20€ ; 0,2l 10,40 €

---

## DESSERTS

---

### Zartbitter Schokolade

Matcha, Zitruszesten und  
Büffelmilch-Curryeis 8,80€

### Mailänder-Apfelkuchen

mit Büffelmilch-  
Schokoladeneis 4,90€

### Grüner Apfel

Graupen, Koriander und Blue  
GIN 6,70€