

Büffelhof Wochenkarte

VORSPEISEN

Büffelmozzarella

Kräuterpestocreme, gegrillte
Birne, Senfkaviar,
Feldsalat & Brotchips
17,50 €

Zweierlei Carpaccio vom Büffel

Gesurrte Keule & Züngerl,
eingelegte Kapern,
Safranzwiebel,
Winterportulak &
gepuffter Reis 18,50 €

Variation vom Kürbis

Gorgonzola, kandierte
Kürbiskernöl, Brunnenkresse &
Shizoessig 16,50 €

Petersilienwurzelschaumsuppe

Pulled Büffelpraline, schwarzer
Knoblauch, Briochechip,
Kräuteröl
12,50 €

HAUPTGERICHTE

Spitzkrautmaultaschen

Sellerie-Pilz Püree, sautierte
Champignons, eingelegte
Mu-Err Pilze & Soja-Nussbutter
Beurre Blanc 22 €

Gebackener Bio Schweinehals

Meerrettich-Senf Panade,
Bratkartoffeln, Salat &
handgerührte
Preiselbeeren 27 €

Geschmorte Büffelbäckchen

Selleriepüree, Kräuterspätzle,
winterliches Rosenkohlgemüse &
Preiselbeer-Jus 31 €

Lauwarmer Saibling

Kürbisgraupenrisotto, Räucheraal,
Holunderkapern, Salzzitrone &
Safran Beurre Blanc 32 €

Entrecote & Schulter vom Büffel

Kartoffelcreme, geschmorte
bunte Karotte, glacierte
Schwarzwurzeln & Portwein-
Kräuterjus 39 €

DESSERTS

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Marinierter Apfel, Tonkabohnen-
Mürbteig Crumble & Salzkaramelleis
9,50 €

Zitronengras Crème brûlée

Zwetschgen-Sesam
Salat, Bratbirnensorbet &
Honighippe 9,50 €

Schokoladenmousse

Kirschvariation, Minz-Chantily,
Topinamburcrumble & Vanilleeis 10,50 €

3 Gang Menü 54€

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gang Menü 64€

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

6 Gang Menü 96€

*Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Fisch,
Fleisch, Dessert*