

Büffelhof Wochenkarte

VORSPEISEN

Büffelmozzarella

Kräuterpestocreme, gegrillte
Birne, Senfkaviar,
Feldsalat & Brotchips

17,50 €

Rosa Entrêcot & Züngerl vom Büffel

Forellencreme, eingelegte
Kapern, Safranzwiebel,
Winterportulak &
gepuffter Reis 18,50 €

Variation vom Kürbis

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

Pastinakenschaumsuppe

Wollschweinschwarzwurst,
Miso, schwarzer Knoblauch,
Briochechip, Kräuteröl

12,50 €

HAUPTGERICHTE

Rote Beete & Spinatknödel

Sellerie-Kräutercreme, Spinat-
Pilz Gemüse, fermentierte
gelbe Beete & Trüffel Beurre
Blanc 23 €

Gebackener Bio Schweinehals

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

Geschmorte Büffelbäckchen

Rösttopinamburpüree,
Mohnschupfnudeln, winterliches
Rosenkohlgemüse &
Preiselbeer-Jus 31 €

Birnbaums Saibling

Kürbisgraupenrisotto, Räucheraal,
Holunderkapern, Staudensellerie,
Salzitrone & Safran
Beurre Blanc 32 €

Rosa gebratene Wollschweinlende & Schulter vom Büffel

Kartoffelcreme, gepickelte
Trauben, geschmorte Karotte,
glacierte Schwarzwurzeln &
Dunkelweizenjus 39 €

DESSERTS

Gateau au chocolat

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

Zitronengras Crème brûlée

Marinierte Zwetschgen,
Bratbirnensorbet &
Honighippe 9,50 €

Schokoladenmousse

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