

Büffelhof-Menü vom 13.05. -15.05.2022

Gruß aus der Küche



Büffeljoghurtmousse mit Girsch, Bärlauch, Minze & Lupinenfalafel
2021 Roter Veltliner „Wagram Terrassen“, Josef Fritz



Brennesselschaumsuppe mit Bulgur, Walnuss, Verjus & Tempurachip
„Pure & Naked“ PetNat Brut nature, Weingut am Stein



Beuschel vom Büffel mit Salzzitrone, eingelegten Shiitake Pilzen,
Koji-Graupenrisotto & Kapernsoße
2019 Rully Blanc, Domaine Jean-Marc Pillon



Birnbaums Saibling mit Karottencreme, Buchweizen, Mairübchen,
buntem Mangold & Löwenzahn Beurre Blanc
2020 Tonsur Gemischter Satz, Pranzegg



Gesottener Büffel mit Lauchcreme, zweierlei Spargel,
Kartoffelkasbällchen & BBQ Jus
2017 Pinot Noir Reserve „Enselberg“, Abril



Büffelricotta mit Zitronen-Basilikumsorbet, Tonkabohne & Baiser
Werner Wermut weiss



Pfänders Erdbeeren mit weißer Schokolade, konfiertem Rhabarber,
Estragon & gebrannter Walnuss
2019 Riesling Spätlese „Ürzinger Würzgarten“, Karl Erbes

7 Gänge für 98€

5 Gänge ... 78€

4 aus 7 ... 56€

Änderungen möglich, Preise verstehen sich zzgl. Getränke