

# *Büffelhof-Menü vom 05.08.-07.08.*

**Gruß aus der Küche**



**Marinierte Wassermelone mit Kapuzinerkresse, Fetacreme und Roggencrunch**  
*2021 Gelber Muskateller Gamlitz, Lackner Tinnacher*



**Vietnamesische Büffelkraftbrühe mit bayrischer Garnele, Tatar, Staudensellerie,  
Koriander & Salzlimette**

*2018 Riesling "Buntsandstein", trocken, Frank John*



**Züngerl & Bäckchen mit Pimentos de Patron, Pilaw-Kräuterreis & Rauchpaprikasoße**  
*Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile, Villa di Corlo*



**Kräuter-Zitronensorbet mit kleinem Bier (+5 €)**



**Birnbaums Stör mit Auberginenkaviar, Oliven, bunten Büffelhoftomaten, Bulgur &  
Shizo-Tomatenbuttersoße**

*2020 Rosé „König“, Pittnauer*



**Saltimbocca vom Zusmarshausener Reh mit Petersiliencreme, glacierten Karotten,  
eingelegten Brombeeren, Gnocchi & Parmaschinkenjus**

*2016 Gigondas Tradition Le Grand Montmirail, Domaine Brusset*



**Emilianos Gorgonzola mit Fenchel, Butterkeks & fermentierten Heidelbeeren**  
*Weh-Mut, Jörg Geiger*



**Konfiertes Pfirsich mit Nougatmousse mit Rosmarin-Karamell-Eis, Honig und Ingwer**  
*Rhabarber-Pfirsich-Bellini*

**7 Gänge für 98€**

**5 Gänge ... 78€**

**4 aus 7 ... 56€**

**Änderungen möglich, Preise verstehen sich zzgl. Getränke**