

Büffelhof-Menü vom 24.09.-26.09.21

Gruß aus der Küche



Glacierter Büffelmozzarella mit Auberginenvariation und Rosamarin
2020 Grüner Veltliner „Austrian Eagle“, Schloss Halbturn



Apfel-Spitzkrautsuppe mit Blutwurst und Lauch
2019 Riesling „vom Kalkstein“, Seehof



Kerntner Kürbistascherl mit Fourme d´Ambert, Maronencreme und
Brennessel

2020 Grauburgunder „vom Löss“, Kuhn



Karottensorbet mit Zitrusfrüchten und Dill

Ollis Garten-Gin



Konfierte Seeforelle mit Lupinen, Haselnüssen, Kerbel und bunten Tomaten

2019 Sauvignon Blanc, Domaine de L'Aumonier



Gesottener Büffel mit Selleriecreme, bunter Beete und Kräuterseitlingen

2015 Tinta de Toro & Garnacha „Prima“, Mauro



Weißes Schokoladen-Jogurt-Mousse mit Aprikose und Schwarztee

Sekt Cuvee „Haus Klosterberg“, Markus Molitor



17 Gänge für 87€

5 aus 7 68€

4 aus 7 ... 56€

Änderungen möglich, Preise verstehen sich zzgl. Getränke