

Büffelhof-Menü vom 29.10.-01.10.2020

Gruß aus der Küche



Gratinierter Sellerie mit Büffelfeta, Brunnenkresse und Stangensellerie
2019 Picpoul de Pinet, La Croix Gratiot



Zwiebelsuppe mit Kaspflanzerl, Büffelparmesan und Weißbrotchip
2018 Riesling „Haus Klosterberg“, Markus Molitor



Gesottene Büffelzunge und geräuchertes Herz mit Pastinake und Walnuss
2016 Roter Traminer, Espenschied



Allerlei vom Saibling mit bunten Rüben, Koriander und Beurre Blanc
2019, Viognier, Campuget



Glacierter Büffelhals mit zweierlei Kürbis, Maronen & Senfsoße
2013, Zeigelt Reserve, Schloss Halbturn



Emilianos Gorgonzola mit marinierten Riesling-Quitten und Schwarzbrot
Sloe Gin



Frischkäsetörtchen mit Kakao, zweierlei Birne und Lavendel
Bernies Choice



Süße Büffelhof-Betthupferl

7 Gänge für 87€

5 aus 7 ... 68€

4 aus 7 ... 56€

Änderungen möglich, Preise verstehen sich zzgl. Getränke