

Büffelhof-Menü vom 18.11-20.11.2022

Gruß aus der Küche



Büffelleber-Pastete mit Radicchio, Traubengelee und schwarzer Walnuss
2021 Grauburgunder „Vom Löss“, Phillip Kuhn



Petersilienschaumsuppe mit Meerrettich, Röstzwiebelcreme und Kräuteröl
2020 Riesling „Westhofener Moorstein“, trocken, Seehof



**Gefüllte Süßkartoffel Tascherl mit Mandeln, gerösteter Hefe, Salbei, Kürbis und
Büffelparmesanschaum**
2021 Roter Veltliner „Ried Steinberg Privat“, Josef Fritz



Kräuter-Zitronensorbet mit kleinem Bier (+5 €)



**Gegrillter Waller mit grünen Tomaten, Schwarzwurzelvariation, Chorizzo und
Räucherfisch Beurre Blanc**
2019 Aligoté, Domaine Francois Carrilon



**Zweierlei vom Büffel mit gefülltem Topinambur, Rosenkohl, Blaukrautcreme und
ingelegten Pilzen**
2017 Adaro, Bodegas Prado Rey



**Duc de Borgogne mit zweierlei Beete, Senfkaviar, Brunnenkresse und
Cassisholz-Birnen-Sud**
Sekt Cuveé „Haus Klosterberg“, Markus Molitor



Schokoladenzigarre mit Bratapfelsalat, fermentierten Trauben Cornflakeseis
2016 Late Bottled Vintage Port, Quinta do Noval

7 Gänge für 98€

5 Gänge ... 78€

4 aus 7 ... 56€

Änderungen möglich, Preise verstehen sich zzgl. Getränke