

Büffelhof-Menü vom 19.11.-21.11.

Gruß aus der Küche



Variation von der Schwarzwurzel mit Schnittlauch, Kascreme & Büffelrohschinken

2019 Viognier, Campuget



Essenz von der Büffelhof Marone mit Ricottawindbeutel & Butternut Kürbis

2020 Riesling Unfiltered „Hungerbiene“, Peth-Wetz



Pochierter Waller mit Kohl, fermentierter Beete & Urgetreiderisotto

2020 Grüner Veltliner „Eden“, Pfaffl



Büffelfetzten im Blätterteig mit Lebercreme, sautierten Pastinaken, Grieben & Trüffel

2017 36-Riesling Brut, Frank John



Büffelhals in Weizen-Limetten Marinade, Topinamburcreme, eigenem Rosenkohl,

Buchweizenpflanzerl & Jus

2016 Spätburgunder Zeit „Bischoffinger Steinbruck“, Abril



Roquefort mit Spekulatius-Walnuss Crunch, eingelegten Orangen & Gewürzgel

Werner Wermut PN Red



Schokolade mit Bratapfel, Whiskeybirne, Salzkaramell & Koriander

Büffel-Whiskey-Strudel

7 Gänge für 98€

5 Gänge ... 78€

4 aus 7 ... 56€

Änderungen möglich, Preise verstehen sich zzgl. Getränke