

Büffelhof-Menü vom 17.03.-19.03.2023

Gruß aus der Küche



Geschmorte Pastinake mit fermentierter Kartoffel, gerösteter Hefe & Büffelmolke
2021 Grüner Veltliner Smaragd „Ried Setzberg“, Nothnagl



Vietnamesische Büffelkraftbrühe mit traditionellem Gebäck, Büffelfetzen & Knochenmark
2021 Gelber Muskateller „Ried Gamlitz“, Lackner Tinnacher



Saltimbocca von der Büffelleber mit Süßkartoffelcreme, zweierlei Petersilienwurzel, grünen Tomaten & Schinkenessenz
2020 St. Magdalener, Ansitz Waldgries



Kräuter-Zitronensorbet mit kleinem Bier (+5 €)



Konfierte Seeforelle mit Kräutercreme, konfiertem Staudensellerie, Buchweizenpfanne & Räucherfisch Beurre Blanc
2021 Sauvignon Touraine, Domaine de L'Aumonier



Glacierte Büffelkeule mit Topinambur, bunten Karotten, Kartoffelnockerl & Pfeffer-Portweinjus
2007 Domaine de L'A, Stéphane Derenoncourt



Gorgonzola mit Honig-Birnen, Quittensenf, gebrannter Haselnuss & Senfkaviar
2019 Riesling Auslese „Ürzinger Würzgarten“, Karl Erbes



Bayrische Crème mit fermentierter Heidelbeere, dunkler Schokolade & Wacholder

Don't call me Gin-Tonic

7 Gänge für 98€

5 Gänge ... 74€

4 aus 7 ... 62€

Änderungen möglich, Preise verstehen sich zzgl. Getränke