

## BÜFFELHOF EMPFEHLUNG

### Gruß aus der Küche

Hausgebackenes Brot I  
Wollschweinsobrassada

### Zweierlei vom Büffel

Entrècôte I Zunge I Forellencreme I  
eingelegte Kapern I Safranzwiebel I  
Winterportulak I gepuffter Reis

### Pastinakenschaumsuppe

Wollschweinschwarzurst I Miso I  
Kräuteröl I Brioche Chip I Schwarzer  
Knoblauch

### Zweierlei Knödel

Sellerie-Kräutercreme I Spinat I  
gebratene Champignons I  
fermentierte gelbe Beete I Trüffel  
Beurre Blanc

### Birnbaums Saibling

Kürbis-Urgrauen I buntes  
Wintergemüse I Holunderkapern I  
Safran I Beurre Blanc

### Wollschwein & Büffel

Rosa gebratene Wollschweinlende I  
geschmorte Karotte I  
Kartoffelcreme I geschmorte  
Karotte I Dunkelweizenjus

### Dunkles Schokoladenmousse

Minz-Chantilly I Schokoladen-Salz  
Crumble I eingelegte Kirschen I  
Vanilleeis I Karamellhippe

### Büffelhof Betthupferl

## Getränkeempfehlung

### Büffelhofspritz – 8,50€

(Selbstgemachter Lavendelsirup, Prosecco, Zitrone, Soda)

alkoholfrei – 7,50€

2024 Weissburgunder „Vom  
Kalkstein“, Seehof 0,1l – 6,20€

Ringelblüten Shrub – 7,50€

2023 Silvaner „Freiraum“,  
trocken, Rainer Sauer 0,1l -  
6,80€

Vietnamesischer  
„Trà Đá“ – 4,50€

2023 Chardonnay Zeit  
„Bischoffinger Enselberg“,  
Abril 0,1l - 8,90€

Salzzitronenlimonade – 7,50€

2023 Rosé, trocken,  
Winterling 0,1l - 6,00€

Büffelhof Olivenblätter  
Eistee – 5,50€

2021 Roero Rosso,  
Valfaccenda 0,1l - 9,00€

Schwarztee mit  
Traubenmarmelade – 4,80€

Werner Wermut 0,05l 5,50€

Büffelhof Winterspritz – 7,50€

3 Gang Menü 54€

(Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)

4 Gang Menü 64€

(Büffel, Petersilienwurzel, Fisch / Fleisch / Vegetarisch, Dessert)

5 Gang Menü 87€

(Fisch / Fleisch im Hauptgericht)

6 Gang Menü 98€

Weinbegleitung (3/6 Gläser) 20€ / 42€

Alkoholfreie Begleitung (3/6 Gläser) 19€ / 37€