

FRÜHJAHRSMENÜ

Gruß aus der Küche

Französisches Landbrot

Bärlauch-Büffel-Aufstrich

Tafelspitz vom Büffel

Koji gebeizt | Forellencreme |
eingelegte Kapern | Radieserl |
BBQ Aal

Kartoffellauch-Schaumsuppe

Wollschweinschwarzrurst |
gebackener Flammkuchen |
Honigknoblauch

Petersilienwurzel

Miso-Linsenragout | Salzzitrone,
karamellisierter Ingwe |
Petersilienwurzel Essenz

Seeforellen Sashimi

Röstkarottenstampf |
Bärlauchgrießnockerl | Dill |
Beurre Blanc

Rosa Wollschwein

Büffelzüngerl & Herz | Topinambur |
Rösthefe | Sellerie | gepickelte
Brombeeren

Cheescake Mousse

Birne | weiße Schokolade |
Zitronengrasedis

Büffelhof Betthupferl

Getränkebegleitung

2022 Verdicchio di Matelica,
Collestepano
0,1l 6,50 €

2021 Riesling Kabinett
„Ürzinger Würzgarten“,
Molitor
0,1l 6,80 €

2020 Silvaner „Würzburger
Stein“, Weingut am Stein
0,1l 7,60 €

2018 Grüner Veltliner
Smaragd "Ried Kalkofen",
Piewald
0,1l 8,30 €

2015 Granato Teroldego,
Elisabetta Foradori
0,1l 13,50 €

Champagner Brut Grand
Reserve, Baron-Fuente
0,1l 9,90 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an

Preise

4 von 672€ (30€/35€)

6 von 6.. 94€ (+48€)