

FRÜHJAHRSMENÜ

Gruß aus der Küche

Getrocknete Tomaten & Oliven Forcaccia

Parmesancreme

Carne Salada

*Gepickelte Shiitakepilze | Austernpilze
| Forellencreme | Kapern | Radieserl*

Kartoffellauch-Schaumsuppe

*Wollschweinschwarzurst |
gebackener Flammkuchen |
Honigknoblauch*

Petersilienwurzel

*Miso-Linsenragout | Salzzitrone,
karamellisierter Ingwer |
Petersilienwurzel Essenz*

Seeforellen Sashimi

*Röstkarottenstampf |
Bärlauchgrießnockerl | Dill |
Beurre Blanc*

Flache Schulter vom Büffel

*Nierchen | gegrilltes Knochenmark |
Rösthefe | zweierlei Sellerie | grüner
Spargel | Apfel | Petersilie*

Waldmeister

*Weißer Schokolade | Holunderblüten |
Zitruscrumble | Baiser | Tonkabohne*

Büffelhof Betthupferl

Getränkebegleitung

2022 Vermentino di Gallura
„Branu“, Vigne Surrau
0,1l 5,90 €

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

2018 Gemischter Satz
„Muschelkalk“, Rinke
0,1l 6,60 €

2018 Grüner Veltliner
Federspiel „Ried Biern“,
Piewald
0,1l 7,30 €

2019 Gigondas Tradition,
Domaine Brusset
0,1l 7,70 €

Weh-Mut, Jörg Geiger
0,1l 5,80 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an

Preise

4 von 672€ (24€)

6 von 6..... 94€ (+39€)