

FRÜHJAHRSMENÜ

Gruß aus der Küche

Dinkel-Sauerteig Ciabatta

Sobrasada vom Wollschwein

Mairübchen

Blatt & Rübchen | Büffelmolke |
Bärlauch | Büffelmozzarella

Brennessel Variation

Gegrillter Büffelhoden | Brennessel
Gyoza | Shiitake | Essenz vom Büffel

Weißer Spargel

Büffellüngerl | Süßkartoffel | Kapern |
geräuchertes Eigelb | Wildkräuter

Seeforellen Sashimi

Röstkarottenstampf |
Spinatgrießnockerl | Kräuteröll |
Räucherfisch Beurre Blanc

Flache Schulter vom Büffel

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

Pfänders Rhabarber

weiße Schokolade | Zitruscrumble |
Baiser | Erdbeersorbet

Büffelhof Betthupferl

Getränkebegleitung

2022 Weisswein Cuveé Nero
Bianco, Seckinger

0,1l 5,90 €

2022 Drei Lagen Riesling
trocken, Winterling

0,1l 6,50 €

2022 Weissburgunder „Vom
Kalkstein“, Seehof

0,1l 6,20 €

2018 Grüner Veltliner
Federspiel "Ried Biern",
Piewald

0,1l 7,30 €

2019 Gigondas Tradition,
Domaine Brusset

0,1l 7,70 €

2023 Muscaris Beerenauslese,
Thomas Reinhardt

0,1l 9,30 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an

Preise

4 von 672(+27€)

6 von 6.. 94€(+40€)