

---

## HERBSTMENÜ

---

### Überraschungsgruß aus der Küche

---

#### Tatar vom Büffel

*Konfierte Champignons,  
Lauchcreme, Miso & frischer Ingwer*

---

#### Petersilienschaumsuppe

*Kartoffel-Räucherkaspraline,  
Parmesanchip, Apfel-Selleriesalat &  
Kräuteröl*

---

#### Kürbisravioli

*Butternut Ragout, eingelegte  
Brombeeren, fermentierter Kürbis,  
Blauschimmelsauce & geröstete  
Kerndl*

---

#### Pochierter Saibling

*Speck-Wirsing, zweierlei rote Beete,  
Salzitrone, Holunderkapern &  
Rauchfisch Beurre Blanc*

---

#### Zweierlei von Büffel & Wollschwein

*Topinamburcreme und geschmorte  
Knolle, Haselnuss, schwarzer  
Knoblauch, gefüllter  
Kartoffelgnocchi, eingelegte Beeren  
& Portweinjus*

---

#### Bratbirne

*Nougatmousse, Karamell, gerösteter  
Dinkel & Kaffee-Kakaohippe*

---

#### Büffelhof Betthupferl

## Getränkebegleitung

2022 Grauburgunder „Vom  
Löss“, Phillip Kuhn

0,1l 6,50 €

2021 Pinot Magma, Abril

0,1l 6,00 €

2018 Riesling trocken

„Monzinger Frühtau“,  
Emrich Schönleber

0,1l 6,80 €

2018 Grüner Veltliner “Ried  
Biern“, Federspiel, Piewald

0,1l 6,30 €

2011 Chateau Gloria,  
Domaine Henri Martin

0,1l 11,00 €

2016 Late Bottled Vintage  
Port, Quinta do Noval

0,05l 8,40 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch  
gerne eine alkoholfreie  
Getränkebegleitung an  
(4,50€ p. Gang)

## Preise

4 Gänge.. 62€ (+25€/29€)

6 Gänge..... 86€ (+42€)