
HERBSTMENÜ

Zweierlei Holzofenbrot

Frischkäse-Feta Aufstrich

Gruß aus der Küche

Marquarts Süßkartoffel

Wollschwein Sobrassada | Polenta |
Holunderkapern | geräucherte
Shiitake | Koriander

Kartoffel-Lauch Schaumsuppe

Schwarzwurst | bayrischer Ingwer |
gerösteter Lauch | Staudensellerie

Pfänders Pastinaken

Butternut-Birnen Ragout | Liebstöckel |
schwarzer Knoblauch | Kürbisjus

Birnbaums Goldforelle

Schwarzwurzel | Champignons |
Petersilie | Räucheraal

Rosa gebratene Wollschweinlende

Büffelniechen | Sellerie | Topinambur |
Grünkohl | Miso | Maronen |
Portweinjus

Blutpflaumen-Mascarpone Creme

Zwetschgen | dunkle Schokolade |
Kakao | Hippe

Büffelhof Betthupferl

Getränkebegleitung

Aperitif Empfehlung:

Büffelhof-Hollunderspritz

0,2l 8,00 €

2022 Gewürztraminer,
trocken, Schäfer-Fröhlich

0,1l 6,30 €

2022 Riesling, trocken
„Westhofener Morstein“,
Seehof

0,1l 8,60 €

BIG EASE Brut PetNat,
Winterling

0,1l 6,30 €

2023 Pouilly Fume, Chateau
Tracy

0,1l 8,30 €

2013 La Fleur de Bouard,
LaLande de Pomerol

0,1l 10,00 €

2018 Late Bottled Vintage

Port, Quinta do Noval

0,05l 7,80 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an

Preise

4 von 672€ (+29€)

6 von 6.....94€ (+44€)