

SOMMERJAHRSMENÜ

Zweierlei Holzofenbrot

Schmelzzwiebelaufstrich

Gruß aus der Küche

Marquards Wassermelone

Gegrillt | bunte Tomaten |
Fetacreme | Backerbse | Shizo

Gurkenvariation

Graved Wollschwein | Dillblüten |
Meerrettich | Weißbrotchips

Igelstachelbart „Nugget“

Büffellebercreme | eingelegte
Pioppini | Wollschweinlardo | grüner
Pfeffer | Brombeeren | Portwein-
Parmesanschaum

Birnbaums Goldforelle

Lindenblüten | Rote Beete | Ravioli |
Koriander | Hollunder Beurre Blanc

Biffelfilet &

Ragout vom Wollschwein

Geschmorte Karotte |
Johannisbeeren | Pommes Anna |
Honigknoblauch | Weizenjus

Cheescake Mousse

Heidelbeeren | Weissbier |
Ananassalbei | Waldbeerensorbet

Büffelhof Betthupferl

Getränkebegleitung

Aperitif Empfehlung:

Büffelhof-Hollunderspritz

0,2l 8,00 €

2022 Vermentino di Gallura

„Branu“, Vigne Surrau

0,1l 6,30 €

2022 Sauvignon Blanc Pure,

Weingut Seckinger

0,1l 6,50 €

2022 Rhodter Weissburguner,

J.J. Berizzi

0,1l 6,30 €

2022 Lezèr, Elisabetta

Foradori

0,1l 6,30 €

2022 Dolcetto d'Alba, E.Pira

& Figli di Chiara Boschis

0,1l 6,90 €

2022 Lambrusco Amabile,

Villa di Corlo

0,1l 5,40 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an

Preise

4 von 672€ (+24€)

6 von 6..94€ (+36€)