

SONNTAGSKARTE

VORAB & ZWISCHENDURCH

Büffelbrotzeit

Verschiedene Wurst- & Käsespezialitäten, eingelegtes Gemüse, Butter und hausgemachtes Brot
16,20 €

Büffelmozzarella

Eingelegtes Antipastigemüse, Kräutercreme & Gartenkräuter 15,50 €

Kartoffel- Lauchschaumsuppe

Gegrillte Schwarzwurst & Apfel, Ingwerstroh & Lauchöl 10 €

Tatar vom Büffel

Mit eingelegten Shiitakepilzen, Senfkaviar, Lauchcreme, Parmesan & Kiwibeeren 19€

HAUPTGERICHTE

Roastbeef vom Büffel (ca.200gr)

Süßkartoffelstampf, gegrilltes Pilzgemüse & Portweinjus 100gr / 25€

2023 Bianco de Custoza, il Gorgo
0,115 €

Lupinenpflanzerl

Selleriecreme, sautiertes Mangoldgemüse, Feta & rote Beete-Hafermilchschaum 19,50 €

Birnbaums Saibling

Schwarzwurzelpüree, sautierter Spinat, Kräutergriesnockerl & Beurre Blanc 31 €

Geschmorte Büffelschulter

Kartoffel-Röstzwiebel Stampf, buntes Herbstgemüse, Sherryschaum & Preiselbeerjus 29 €

Gebackener Wollschweinhals

Meerrettich-Senf Panade, Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Blattsalat 24,50 €

2021 Torre il Ceretto, Governo, Toskana
0,115,50 €

DESSERTS

Crème Brûlée von der Büfelmilch

Karamellisierten Beeren, Tonkabohnencrumble & Schokoladeneis 9,50 €

Blutpflaumen- Mascarponecreme

Kaffee-Bisquit, karamellierte Zwetschgen & Kakaocrumble
8 €