

TAGESKARTE

VORAB & ZWISCHENDURCH

Sommerliche Tomatenvariation
Büffelhoftomaten, Tinos Straciatella,
Artischocken & Brotchips 14 €

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

Carne Salada vom Büffel
Konfierte Champignons, Lauchcreme,
Miso & frischer Ingwer 15 €

2021 Riesling, trocken „Vom Kalkstein“,
Seehof 0,1l 6,00 €

HAUPTGERICHTE

Pochierte Bachforelle
Bunter Mangold, rote Beete Creme &
Nockerl, Salzzitrone & Räucherfisch
Beurre Blanc 29 €

Büffelschwanz Tascherl

Sellerie-Erbsencreme, Bohnen-
Tomatengemüse, sautierter
Babyspinat, Rieslingjus &
Parmesanschaum 28 €

Kürbisravioli

Butternut Ragout, eingelegte
Brombeeren, fermentierter Kürbis,
Blauschimmelsauce & geröstete Kerndl
19 €

Zweierlei von Wollschwein & Büffel

Rosa gebratener
Wollschweinrücken, panierte
Wollschweinhaxn & glacierte
Büffelhalb mit bunten Paprika,
Auberginencreme, Polentaknödel &
Rauchpaprikasauce 32 €

2012 La Fleur de Bouard, LaLande de Pomerol
0,1l 10,00 €

DESSERTS

Bratbirne

Nougatmousse, Karamell, gerösteter
Dinkel & Kaffee-Kakaohippe
12 €

Gâteau au chocolat

Marinierte Beeren, weißer
Schokoladencrumble &
Tonkabohneneis 8,50 €

Taleggio

Grüne Tomaten, zweierlei Walnuss,
eingelegter Radicchio &
Holunderblüten 12 €

„Roxmarie“

Zitronen-Rosmarin-Oxalissorbet mit
Werner Wermut 7,50 €