

WINTERMENÜ

Gruß aus der Küche

Büffelmozzarella | Radicchio

Hausgebackenes Sauerteigbrot

Linsen | Schwarzkümmel

Urgetreide

schwarzer Rettich | eingelegte Pilze |
Perlgraupen Koji | Zitrus

Petersilienwurzel

Wollschweinschwarzwurst |
eingelegte Birne | Bucheckern |
Salzitrone

Schwarzwurzeltagliatelle

Büffelzüngerl | schwarzer Knoblauch |
Eigelb | gegrilltes Lauchöl

Birnbaums Saibling

Kartoffe-Lauchcreme | Spinat | bunte
Karotten | Saiblingskaviar

Gegrillte Büffelhütte

Rotkohl | Butternut Kürbis | Flower
Sprouts | Portweinjus

Apfeltartlette

Zwetschgen | schwarze Marone |
Milchschokolade | gerösteter Dinkel

Büffelhof Betthupferl

Getränkebegleitung

2022 Gelber Muskateller „Ried
Gamlitz“, Lackner Tinnacher
0,1l 6,50 €

2020 Weissburgunder
„Sonnenberg“, Jülg
0,1l 7,30 €

2021 Roter Veltliner „Ried
Steinberg Privat“, Josef Fritz
0,1l 8,60 €

2021 Sauvignon Blanc,
Domaine de L'Aumonier
0,1l 5,90 €

2015 Monna Lisa G. Sel.
Chianti Classico, Villa
Vignamaggio
0,1l 9,10 €

Cremant Brut,
Eugene Meyer
0,1l 6,60 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an

Preise

4 von 6 72€ (+25€/28€)

(ohne Schwarzwurzel, Saibling oder Büffel im Hauptgang)

6 von 6.. 94€ (+41€)