

12.05. - 15.05.

WOCHENMENÜ

Überraschungsgruß aus der Küche

Gegrillte Mairübchen

Brennessel, Parmesan, geröstete
Sonnenblumenkernöl &
Sauerteig Toast

Spargel-Kräuterschaumsuppe

gegrillter grüner Spargel, Comté
Soufflé & schwarzer Knoblauch

Gefüllter Beete Gnocchi

Pilzpüree, eingelegte Shiitakepilze,
Estragon, schwarze Nuss & Wermut

„Kräuterradler“ (+5€)

Zitronen-Kräutersorbet, Haderner
Helles

Lupinen-Miso Saibling

Selleriecreme, Perlurkorn-
Kräuterisotto, glacierte Radieserl &
Salzlimette

Büffelkeule &

Wollschweinhaxnpraline

Konfierter weißer Spargel,
Bärlauchchimichurri,
Petersilienkartoffel &
Parmaschinkenjus

Hommerdinger Ziegenfrischkäse

Rhabarber, Vanille, geröstete
Nüsse & Zitrus

Dunkle Schokolade

Marinierte Erdbeeren, Mascarpone,
Holunderblüten, Basilikum & Kakao

Büffelhof Betthupferl

Getränkebeglei- tung

2021 Chardonnay &
Weissburgunder, Weinreich
0,1l 5,70 €

2020 Riesling, trocken
„Westhofener Morstein“,
Seehof
0,1l 7,90 €

2022 Rose König, Pittnauer
0,1l 6,30 €

2021 Moscato Giallo,
Manincor 0,1l 6,90 €

2021 Trollinger Alte Reben,
Schnaitmann 0,1l 7,40 €

Cremant Rose Brut, Jülg
0,1l 6,60 €

2018 Rosenmuskateller, Anstz
Waldgries 0,1l 16,60 €

Auf Nachfrage bieten wir Euch auch
gerne eine alkoholfreie
Getränkebegleitung an
(4,50€ p. Gang)

Preise

3 Gänge von 7	49€ (+28€)
4 aus 7	62€ (+34€)
5 von 7	74€ (+40€)
6 von 7	86€ (+46€)
7 Gänge	98€ (+53€)