

02.06.- 04.06.

WOCHENMENÜ

Überraschungsgruß aus der Küche

Gegrillte Mairübchen

Brennessel, Parmesan, geröstete
Sonnenblumenkernöl &
Sauerteig Toast

Tomaten-Bouillabaise

konfierter Lauch, Staudensellerie,
getrocknete Tomaten, Rouilli,
Safranzwiebel & Weißbrotchip

Gebackene Büffelbackerl

Lunge, Wollschweinlardo, bunter
Mangold, Salzzitrone & Beurre Rouge

„Kräuterradler“ (+5€)

Zitronen-Kräuterosorbet, Haderner
Helles

Konfierte Seeforelle

Gartenkresse, Kohlrabivariation,
Lupinen, Radieserl, Salzzitrone &
Räucherfisch Velouté

Gesottene Büffelbrust

Schwarzwurst, Kartoffel-Espuma,
zweierlei Spargel,
Parmesangeschmorter Lauch &
Portweinjus

Hommerdinger Ziegenfrischkäse

Rhabarber, Vanille, geröstete
Nüsse & Zitrus

Dunkle Schokolade

Marinierte Erdbeeren, Mascarpone,
Holunderblüten, Basilikum & Kakao

Büffelhof Betthupferl

Getränkebeglei- tung

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

2022 Blauer Sylvaner
„Steingrube“, Abril
0,1l 7,00 €

2022 Grauburgunder,
Andreas Gsellmann
0,1l 6,30 €

2021 Grüner Veltliner “Ried
Kapellenberg”, Wolfgang
Seher 0,1l 6,80 €

2021 Spätburgunder Stein
„Magmatit“, Abril
0,1l 6,60 €

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€ (+27€)
4 aus 7	62€ (+34€)
5 von 7	74€ (+40€)
6 von 7	86€ (+46€)
7 Gänge	98€ (+52€)