

15.09.-17.09.

## WOCHENMENÜ

### Überraschungsgruß aus der Küche

#### Carne Salada vom Büffel

Konfierte Champignons,  
Lauchcreme, Miso & frischer Ingwer

#### Petersilienschaumsuppe

Kartoffel-Räucherkaspraline,  
Parmesanchip, Apfel-Selleriesalat &  
Kräuteröl

#### Kürbisravioli

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

#### „Roxmarie“ (+7,5€)

Zitronen-Rosmarin-Oxalis Sorbet mit  
Werner Wermut

#### Pochierte Bachforelle

Bunter Mangold, rote Beete Crème &  
Nockerl, Salzzitrone & Räucherfisch  
Beurre Blanc

#### Zweierlei von Wollschwein & Büffel

Auberginencreme, bunte Paprika,  
Polentaknödel, Concassée  
Tomatenragout &  
Rauchpaprikasauce

#### Taleggio

Grüne Tomaten, zweierlei Walnuss,  
eingelegter Radicchio &  
Holunderblüten

#### Bratbirne

Nougatmousse, Karamell, gerösteter  
Dinkel & Kaffee-Kakaohippe

#### Büffelhof Betthupferl

### Getränkebegleitung

2021 Viognier „1753“,  
Campuget  
0,1l 6,00 €

2020 Pinot Magma, Abril  
0,1l 6,00 €

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

2021 Pouilly Fume, Chateau  
de Tracy  
0,1l 7,60 €

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

Werner Wermut RG White  
0,05l 5,50 €

2016 Late Botteled Vintage  
Port, Quinta do Noval  
0,05l 8,40 €

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

### Preise

3 Gänge von 7 .....	49€ (+18€)
4 aus 7 .....	62€ (+25€)
5 von 7 .....	74€ (+32€)
6 von 7 .....	86€ (+39€)
7 Gänge .....	98€ (+46€)