

# Hofmeister - Menü

Schwarzwurzel  
mit Treviso und Vogelbeere € 21,50

*2023 Silvaner „pur Mineral“, Rudolf Fürst € 7,50*

Kokosnuss  
mit Eiszapfen, sauren Radieschen und Horngurke € 22,00

*2017 Riesling Smaragd „Ried Setzberg“, Johann Donabaum € 13,10*

Hausgemachte Pasta  
mit „al Ragout“ vom Wachauer Reh und Comté € 24,50

*2022 IDDA bianco, Gaia € 12,50*

Steinbutt  
mit Topinambur, Germ und Grünkohl € 35,50

*2017 Pouilly Fuisse, Eric Forest € 10,50*

Reh im Baumkuchen  
mit Maroni, Pastinake und Quitte € 35,50

*2015 Grüner Veltliner Smaragd Kirchweg, Franz Hirtzberger € 17,00*

*2020 Planetes Classic „Porrera“, Nin-Ortiz € 10,90*

Pornstar Martini  
mit Vodka, Vanille und Passionsfrucht € 12,50

*Erfrischung*

Bienenstich  
mit Brioche, Manuka Honig und Mandel € 18,50

*2022 Muskat Ottonel Auslese, Tschida € 7,90*

4 Gänge € 81 / 5 Gänge € 94 / 6 Gänge € 107 / 7 Gänge € 120

*Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 55 / € 61*

Gedeck € 6,50

# November - Menü

Rotgarnele  
mit Karfiol und Salzliment € 19,50

*2023 Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor, Franz Hirtzberger € 9,10*

Rote Rüben Veloutée  
mit Felsenauster im Tempuramantel mit Kren € 14,50

*2019 Gewürztraminer „Wielitschberg“, Tement € 11,50*

Zitronenseitling  
mit Lauchherz, Vichyssoise und Ponzu € 23,50

*2022 Viognier „In Vino Weix“, Weixelbaum € 10,90*

Lauwarmer Seesaibling  
mit Superschmelzkohlrabi, Senfsaat und Flusskrebsbisque € 35,50

*2018 Riesling Smaragd Kollmitz, Weinhofmeisterei € 15,60*

Flanksteak  
mit Kerbelknolle, Kerbelgrün und chilenische Guave € 35,50

*2021 Chardonnay Reserve, Bründlmayer € 12,50*

*2018 Blaufränkisch -R- Rheiburg, Uwe Schiefer € 16,00*

Käsekoffer  
Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 19,50

*2023 Exceptional Harvest, Ximenez Spinola € 10,10*

Rubinola  
mit Tonkabohne und brauner Butter € 18,50

*2019 Welschriesling Beerenauslese, Maglock € 7,90*

4 Gänge € 81 / 5 Gänge € 94 / 6 Gänge € 107 / 7 Gänge € 120

*Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 55 / € 61*

Gedeck € 6,50