

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 Salzlimente € 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