

Hofmeister - Menü

Gebeiztes Reh

mit Pastinake, fermentierter Zwetschke und Walnuss € 23,50

2023 Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel, Franz Hirtzberger € 7,50

Salatherz

mit Pistazie, Molke und XO Sauce € 22,00

2022 Neuburger „Hommage“, Mantlerhof € 9,20

Steinpilz

mit Pfirsich, weißer Polenta und Lavendel € 23,50

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

Hecht

mit Roter Rübe, Kapernblatt, Limette und Alpenkaviar € 35,50

2018 Riesling Smaragd Kollmitz, Weinhofmeisterei € 13,50

Lammrücken

mit Zucchini, rotem Paprika und Safran € 35,50

2019 Chardonnay „Pössnitzberger Kapelle“, Erwin Sabathi € 19,10

2018 Merlot „Ried Harterberg“, Aumann € 14,30

Spicy Margherita

mit Tequila, Wachauer Chili und Limette € 12,50

Erfrischung

Haselnuss

Pedro Ximenez Sherry und Banane € 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

Oktober - Menü

Regenbogenforelle
mit Passionsfrucht und Fenchel € 19,50

2023 Weißburgunder DAC, Hannes Sabathi € 7,50

Rotkraut Veloutée
mit Pulpo und Ingwer € 14,50

2018 Saint Peray, Ferraton Pere & Fils € 8,50

Hausgemachte Pasta
mit konfiertem Dotter und Herbsttrüffel € 24,50

2022 Pinot Grigio „Dessimis“, Vie Di Romans € 12,50

Seeteufel
mit Poveraden, Sonnenblumenkerne und Currykraut € 35,50

2017 Riesling Setzberg Johann Donabaum € 13,10

Fasan
mit Trauben, Rebenspeck und Pattison Kürbis € 35,50

2018 Grüner Veltliner Smaragd Achleiten „LR“, Domäne Wachau € 12,90

2022 Pulp Fiction No 19 red, Erich Marchherndl € 9,90

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

2018 Fine Ruby Port, Quinta do Noval € 9,90

Wassermelone
mit dunkler Schokolade und Zitrusfrüchten € 18,50

2022 Riesling „Butterfly“, Zilliken € 7,80

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

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

Gedeck € 6,50