

# Hofmeister - Menü

## Langer von Neapel

mit Steinpilzen, Schwarztee und Zitronenverbene € 15,50

*2018 Roter Veltliner Reienthal, Mantlerhof € 7,50*

## Thunfisch

mit Graumohn, Zwetschkendashi und wildem Reis € 17,50

*2017 Riesling Wehlener Sonnenuhr Großes Gewächs, Dr. Loosen € 10,90*

## Herzstück vom Kalbsbries

mit Spinat, Schwarzbrot, Ei und Senf € 18,50

*2000 Chardonnay Smaragd Schlossgarten, Franz Hirtzberger € 15,70*

## Lauwarmer Seesaibling

mit Brokkoli, Williamsbirne, Kapern und Rosmarin € 29,50

*2019 Saumur Blanc, Guiberteau € 11,30*

## Lamm

mit Romanesco, rotem Chicorée und Avocado € 29,50

*2015 Neuburger Smaragd, Johann Donabaum € 12,50  
oder 2015 Etna Rosso „Calderara Sottana“, Tenuta delle Terre Nere € 13,50*

## Käsekoffer

Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 16,50

*2018 Traminer Auslese, Kracher € 8,90*

## Wachauer Feige

mit Kaffee und Karfiol € 15,50

*2017 Grüner Veltliner Beerenauslese, Weinhofmeisterei € 9,90*

4 Gänge € 56 / 5 Gänge € 66 / 6 Gänge € 76 / 7 Gänge € 86

*Weinbegleitung € 38 / € 43 / € 48 / € 53*

Gedeck € 4,90

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.