

Hofmeister - Menü

Schönberger Strauß
mit Kaffee, Maroni und Cassis € 16,50

2019 Grüner Veltliner Federspiel Treu, Weinhofmeisterei € 5,30

Gratinierte Auster
mit BourbonWhiskey und Jalapeño € 18,50

2016 Riesling „Proidl spricht Deutsch“, Proidl € 9,30

Stunden Ei
mit cremiger Polenta, Rucula und Belperknolle € 16,50

2019 Roter Veltliner Ried Kreimelberg, Setzer € 7,80

Stör
mit Topinambur und Beurre blanc € 30,50
dazu ein Döschen Mandarin Imperial Kaviar € 19,-

2002 Riesling Smaragd Setzberg, Franz Hirtzberger € 16,40

Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein
mit Melanzani, Schmorparadeiser und Ricotta € 28,50

*2015 Morillion Ried Moarfeitl, Neumeister € 13,30
oder 2017 Eichkogel, Kollwentz € 13,50*

Teatime
Earl Grey & Grapefruit € 9,50

Gebratene Banane
mit Physalis und Dulce de leche € 15,50

2018 Muskat Ottonell Auslese, Tschida € 7,50

4 Gänge € 56 / 5 Gänge € 66 / 6 Gänge € 76 / 7 Gänge € 86
Weinbegleitung € 41 / € 46 / € 51 / € 56
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.