

## Hofkücherl's Aperitif Empfehlungen:

*Wildberry Sprizz*

*Lillet white mit Schweppes Wild Berry und Minze*

€ 6,50

\*\*\*

*In Likör eingelegte Walderdbeeren mit Prosecco*

€ 5,80

\*\*\*

*Himbeer-, Holunder-, Granatapfel-  
oder Brombeer-Sirup mit Prosecco*

€ 5,20

\*\*\*

## Erfrischende Limonaden:

*Hausgemachte Limonade mit Minze und Limette  
in verschiedenen Geschmacksrichtungen:*

*Holunderblüte, Himbeere,  
Waldmeister oder Brombeer*

0,3l/€ 4,50

## Hofkücherl's Weinempfehlungen:

*Malbec „Original“*

*Anne de Joyeuse, Frankreich, Limoux*

*Dunkles Rubinrot. Feine Blaubeer- und Pflaumenfrucht, ein wenig Nougat, schöne  
Würze mit erdigen Aromen, Frische am Gaumen, weichen Tannine*

0,1l / € 3,60

0,2l / € 7,20

*Goldmuskateller IGT Pfefferer*

*Weingut Schreckbichl, Südtirol*

*elegant, aromatisch und besonders fruchtig, Aromen von Pfirsich, Mandarine, Himbeeren  
etwas Minze und mineralischen Noten, Hauch von Muskat und  
Rosenblättern, am Gaumen vollmundig, frisch und facettenreich,  
feinfruchtige mineralische Note im Abgang*

0,1l / € 3,60

0,2l / € 7,20

## Suppen

### *Kokos-Hühnersuppe*

*mit Zitronengras, Limonenblättern, Chili, Ingwer  
und Knuspergarnele*

€ 7,50

### *Kalte Gurken-Joghurt-Suppe*

*mit Dill und Kerbel*

€ 6,50

## Vorspeisen

### *Feine Burrata*

*mit Cherrytomaten auf gebackenem Roggenbrot  
und Basilikumsorbet*

€ 13,90

### *Bunter Blattsalat*

*mit gebratenen Riesengarnelen, Balsamico-Honig-Dressing,  
Croûtons und Cherry Tomaten*

€ 13,50

*(ohne Garnelen € 6,50)*

### *Bayrischer Wurstsalat mit Emmentaler*

*saurer Gurke und Zwiebeln*

€ 9,90

### *Hausgemachter Obazda*

*mit roten Zwiebeln und Brezn*

€ 8,90

### *Kleine Südtiroler Speckplatte*

*mit Brot und Butter*

€ 7,50

## Hauptgerichte

*Resche Spanferkelschulter  
mit kleinem Kartoffel- und Semmelknödel  
dazu hausgemachter Speckkrautsalat*  
€ 14,50

*Kässpatzen mit Blatt-Spinat  
höhlengereiftem Bergkäse, Röstzwiebeln  
und kleinem gemischten Salat*  
€ 10,50

*Krosse Maishähnchenbrust  
auf Cous-Cous mit Dörrobst und Kernen,  
mariniertem Gemüse und Tomatensugo*  
€ 18,90

*Rosa gebratenes Lammcarree  
mit Birne-Bohne-Speck und Kartoffelkrusteln*  
€ 26,90

*Rinderfiletmedaillon  
mit Süßkartoffelpüree, Zucchini, Pfifferlingen, roter Bete  
und Rotwein-Butter-Sauce*  
€ 28,90

*Safrannudeln mit Hummerragout  
Sauerampfer und Zuckerschoten  
in Lillet-Krustentiersauce*  
€ 35,00

*Gebratenes Zanderfilet  
auf Basilikumrisotto, geschmolzenen Tomaten  
und Pimentosauce*  
€ 22,90

## Nachspeisen

*Hofkücherl's legendärer karamellisierter Kaiserschmarrn  
mit Rum flambiert dazu gibt's hausgemachtes Apfelkompott*

€ 11,50

### *Dreierlei von der Zitrone*

*Kandierte, Sorbet und Tarte mit Johannisbeeren und Minzpesto*

€ 7,50

### *Mango-Kokos-Törtchen*

*mit Himbeer-Butter-Eis und Ananaschip*

€ 7,50

### *Joghurt-Kirsch-Creme*

*mit Bananensorbet, Schokolade und süßen Oliven*

€ 7,50

### *Hausgemachtes Sorbet*

€ 4,50

### *Warmer Bratapfelflikör mit Sahnehaube*

€ 4,10

## Heißgetränke

*Tasse Kaffee* € 2,60

*Cappuccino* € 3,40

*Haferl Milchkafee, Latte Macchiato* € 3,90

*Espresso* € 2,20

*Doppelter Espresso* € 3,80

*Heißer Kakao* € 3,60

*Chociato (heißer Kakao mit Espresso)* € 4,10

*Dallmayr Tees im Pyramidenbeutel* € 3,10

*Darjeeling, Grüner Tee Japan Sencha, Rooibos Mango Passionsfrucht,  
Maracuja/Orange, Pfefferminz, Alpenkräuter, Ayurveda Tulsi Ingwer/Orange*