

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

Kürbissuppe

mit Orange und Chili, Kernen und Öl

€ 6,50

Püriertes Maronencrèmesüppchen

mit Croutons

€ 6,50

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse

*mit Balsamico, getrockneten Tomaten und Nüssen
dazu Feldsalat und Kürbispüree*

€ 13,90

Bunter Blattsalat

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

€ 14,50

(ohne Garnelen € 6,50)

Lauwarmer Salat von Belugalinsen

*mit Rinderfiletstreifen und Kräutersaitlingen
und saurem Apfel*

€ 14,90

Gebackenes Kalbsbrät

*mit getrüffeltem Selleriepüree, Babyspinat
und Parmesanchip*

€ 15,90

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

Zartes Lammragout

*mit Oliven und getrockneten Tomaten
dazu Kürbisgemüse und gebratene Polenta*

€ 22,90

Rinderlende unter der Zwiebel-Senf-Kruste

*mit Brokkoli in Mandelbutter,
Thymiankartoffeln und Rotweinjus*

€ 28,90

Rosa gebratenes Kalbssteak

mit Steinpilzen, Blumenkohl und cremigem Kartoffelgratin

€ 30,90

Tranche vom Lachsfilet

*mit Sesam und Honig auf Pernod-Fenchel,
Risotto von der Brunnenkresse und Weißweinsauce*

€ 23,90

Doradenfilets

*auf fruchtigem Gemüseallerlei
und Kartoffel-Parmesan-Nocken*

€ 26,90

Nachspeisen

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

€ 11,50

Dreierlei vom Wein

Crème, marinierte Trauben und Sorbet mit Pistazienkrokant

€ 7,50

Weißes Kaffeemousetörtchen

mit Tonkabohneneis und warmen Zwetschgen

€ 7,50

*Baumkuchen von Marzipan und Nougat
mit Sauerkirschsorbet und eingelegten Birnen*

€ 8,50

Hausgemachtes Sorbet

€ 4,50

Warmer Bratapfellokör 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*