

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

*Klare Rinderbrühe
mit Speck-Zwiebel-Quiche*

€ 6,90

*Schwarzwurzel-Crèmesuppe
mit gebeizter Lachs-Limonen-Maultasche*

€ 7,50

Vorspeisen

*Vogersalat
in kräftigem Kartoffeldressing
mit Speck, Croutons und Schwammerl*

€ 8,90

*Hausgeräuchertes Wildlachstatar
mit Frisée, Dill, Avocado-Dip
und Gurken-Frischkäse-Eis*

€ 12,50

*Mariniertes Carpaccio vom Rind
mit Basilikum-Pesto, Zitronencreme, Rucola,
Parmesan und hausgemachtem Kräuter-Grissini*

€ 13,90

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

€ 14,50

(ohne Garnelen € 6,50)

*Kleine Südtiroler Speckplatte
mit Brot und Butter*

€ 7,90

Hauptgerichte

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

Kässpatzen mit Blatt-Spinat
höhlengereiftem Bergkäse, Röstzwiebeln
und kleinem gemischten Salat
€ 12,50

Pochierte Zitronen-Hähnchenbrust
auf Gemüse-Tagliolini und Papayachutney
€ 18,90

Sous vide gegartes Kalbsmedaillon
mit Vanille-Möhrrchen, Pastinaken
dazu Kartoffelstampf
€ 25,90

Entrecôte (ca. 300g) vom „chuck eyeroll“
mit Ofenkartoffel und frischem Kräuterquark
dazu ein kleiner Salat
€ 33,50

Gebratenes Zanderfilet
mit Kartoffel-Meerrettichragout, sautiertem Wirsing
und Pancetta-Chip
€ 19,50

Bäckchen vom Steinbeißer
auf Blaukraut-Risotto mit Orangen und Beurre blanc
€ 22,50

Nachspeisen

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

€ 11,50

Panna Cotta

mit Himbeercreme, kandierter Orange und Schokolade

€ 6,20

Pflaumen-Quark-Schnitte

mit Zimtespuma und Mandel-Honig-Eis

€ 7,50

Warmer Schokokuchen

mit Quitten-Mango-Kompott und Kirschsorbet

€ 7,50

Hausgemachtes Sorbet

€ 4,50

Warmer Bratapfelflikör mit Sahnehaube

€ 4,10

Heißgetränke

Tasse Kaffee € 2,60

Cappuccino € 3,40

Haferl Milchkaffee, 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*