

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-, Zimt-
oder Brombeer-Sirup mit Prosecco*

€ 5,20

Erfrischende Limonaden:

*Hausgemachte Limonade mit Minze und Limette
in verschiedenen Geschmacksrichtungen:
Holunderblüte, Himbeere, Granatapfel,
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 / € 3,90

0,2l / € 7,80

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 / € 3,90

0,2l / € 7,80

Suppen

Maronencremesuppe
mit Zimtcroustons und knuspriger Petersilie
€ 6,90

Consommé vom Rind
mit Griesnockerl und Schnittlauch
€ 7,50

Vorspeisen

Entenleberparfait
auf Apfel-Pflaumenchutney
dazu Feldsalat und Preiselbeervinaigrette
€ 13,50

Bunter Blattsalat
mit gebratenem Ziegenkäse, Balsamico-Honig-Dressing,
Croustons und Cherry Tomaten
€ 14,90 (ohne Ziegenkäse € 6,90)

Baby Spinatsalat mit Wachtelei
an Senfdressing und Kartoffelstroh
€ 11,50

Hausgebeizter Lachs
mit lauwarmer Antipasti, würziger Kresse und Nouilly Prat
€ 14,90

Carpaccio vom Rind
mit confierten Kräutersaitlingen und gehobeltem Parmesan
€ 15,90

Kleine Südtiroler Speckplatte
mit Brot und Butter
€ 7,90

Hauptgerichte

Resche Spanferkelschulter
mit kleinem Kartoffel- und Semmelknödel
dazu hausgemachter Speckkrautsalat
€ 15,50

FrISChe Tagliatelle
mit Wintertrüffel und karamellisierten Walnüssen
€ 18,90

Hirschedelgulasch
auf sautiertem Wirsing
mit cremigem Haselnuss-Kartoffelpüree
€ 24,50

Sous vide gegartes Kalbsmedaillon
auf knackigem Wintergemüse
dazu gegrillte Minikartoffeln und Portweinsauce
€ 27,50

Gebratene Barbarie Entenbrust
mit Rosmarin-Kartoffelgratin,
Romanesco und Orangensauce
€ 28,50

Pochierter Wildlachs
auf Zimt-Risotto mit glacierten Birnen
und Kürbiscracker
€ 26,90

Gebratener Seeteufel
auf Safran-Erdapfelragout mit Tamarillo
und Kokosschaum
€ 29,50

Nachspeisen

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

€ 11,50

Lebkuchenparfait

mit warmen Kirschröster und Honigcracker

€ 8,50

Pochierte Aprikosenknödel

mit Schokobiskuit und salzigem Mandel-Karamelleis

€ 8,90

Maronen Panna Cotta

mit Sorbet und Röster von der Mandarine

€ 7,50

Hausgemachtes Sorbet

€ 4,50

Warmer Bratapfellokör mit Sahnahaube

€ 4,10

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,60
<i>Cappuccino</i>	€ 3,40
<i>Haferl Milchkafee, Latte Macchiato</i>	€ 3,90
<i>Espresso</i>	€ 2,20
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 3,80
<i>Heißer Kakao</i>	€ 3,60
<i>Chociato (heißer Kakao mit Espresso)</i>	€ 4,10
<i>Dallmayr Tees im Pyramidenbeutel</i>	€ 3,10
<i>Darjeeling, Grüner Tee Japan Sencha, Rooibos Mango Passionsfrucht, Maracuja/Orange, Pfefferminz, Ayurveda Tulsi Ingwer/Orange</i>	