

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

*Geräuchertes gelbes Paprikasüppchen
mit Tomaten-Kerbelklößchen*

€ 7,50

*Pastinakencremesuppe
mit Kräutercroutons und Lotuswurzelchip*

€ 7,50

Vorspeisen

*Brust und Keule von der Wachtel
mit Maisblutwurstschnitte und Hagebuttengel*

14,50 €

*Bunter Blattsalat
mit gebratenem Ziegenkäse, Balsamico-Honig-Dressing,
Croûtons und Cherry Tomaten*

€ 14,90 (ohne Ziegenkäse € 6,90)

*Meeresfrühtecarpaccio
mit Chutney vom Granny Smith, Rote Bete und Zupfsalat*

12,90 €

*Kaltes Roastbeef
auf Kichererbsenschnitte mit Sesamjoghurt,
wilder Kresse und Szechuan*

16,90 €

*Avocadomousse mit Ziegenkäseespuma,
Berberitzen, karamellisierten Sonnenblumenkernen
und Portulak*

11,90 €

*Kleine Südtiroler Speckplatte
mit Brot und Butter*

€ 7,90

Hauptgerichte

*Resche Spanferkelschulter
mit kleinem Kartoffel- und Semmelknödel
dazu hausgemachter Speckkrautsalat*
€ 15,90

*Blaumohnteigravioli gefüllt mit Feige und Peccorino
in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan*
18,90 €

*Kalbsrahmbraten aus der Schulter
mit Rübengemüse und Waldpilzknödel
dazu Petersilien-Chili-Pesto*
22,90 €

*Gebratenes Jungschweinfilet
mit glacierten gelben Möhren und Rotweingraupen*
23,50 €

*Gebratene Kalbsleberscheiben
mit Portweinzwiebeln und Apfel-Kräuter-Kartoffelstampf*
24,90 €

*Pochierter Lachs
auf Gemüsetagliatelle und frischem Rucola*
24,90 €

*Gebratenes Schwertfischsteak
auf Dijonsenf Risotto und Backpflaumenragout*
27,50 €

Nachspeisen

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

€ 11,90

*Tonkabohnencreme mit Winterkirschsorbet
zweierlei Anisschokolade und frischer Honigkresse*

7,50 €

*Windbeutel mit Gewürz-Pflaumensorbet
belgischer Schokolade und karamellisierten Walnüssen*

8,50 €

*Hofkücherls „Milchschnitte“
aus Schokoladenbiskuit, Holunderblüten,
Joghurtmousse und Zitratzitrone*

8,90 €

Hausgemachtes Sorbet

€ 4,50

Warmer Bratapfellikör 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

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