

## Hofkücherl's Aperitif Empfehlungen:

*Wildberry Sprizz*

*Lillet white mit Schweppes Wild Berry und Minze*

€ 6,50

\*\*\*

*In Likör eingelegte Walderdbeeren mit Prosecco*

€ 5,80

\*\*\*

*Veilchenlikör aufgegossen mit Prosecco*

€ 5,80

\*\*\*

*Himbeer-, Holunder- 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

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Aushang bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen. Da wir nicht unter Laborbedingungen kochen können, ist eine Kreuzkontamination mit anderen Allergenen nicht ausgeschlossen.*

## Suppen

### *Spargelcremesuppe*

*mit Spargelstückchen und Crôutons*

€ 7,50

### *Süßkartoffelcremesuppe*

*mit Kokosschaum und Topinamburchip*

€ 7,50

## Vorspeisen

### *Spargelsalat*

*mit Erdbeeren, Quinoa, Hanfsamen,  
Rucola und Avocadodressing*

12,90 €

### *Bunter Blattsalat*

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

€ 14,90 (ohne Ziegenkäse € 6,90)

### *Spargelcrostini*

*mit Bauernbrot, Italienischem Schinken, Feigen,  
Ziegenfrischkäse und Frühlingskräuter*

12,90 €

### *Saiblingstatar*

*mit Gurken-Buttermilch Panna Cotta und Sesamcrunch*

14,90 €

### *Gebratene Garnelen*

*auf fruchtigem Glasnudelsalat aus Papaya, Wakame,  
Sprossen und Koriander*

14,90 €

### *Kleine Südtiroler Speckplatte*

*mit Brot und Butter*

€ 7,90

## Hauptgerichte

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

**Cremiges Spargelrisotto**  
mit grünen und weißen Spargelstücken  
dazu Wildkräuter und Parmesan  
19,50 €

**Portion Stangenspargel**  
mit kleinen Kartoffeln und hausgemachter Hollandaise  
oder zerlassener Butter € 14,90

wahlweise mit:

- \*Südtiroler Speck € 5,90
- \*pochiertes Wildlachsfilet (ca. 150g) € 12,90
- \*gebratenes Rinderfilet (ca. 120g) € 15,90

**Geschmorte Ochsenbackerl**  
mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse  
23,90 €

**Gebratenes Rinderfilet (120g)**  
mit Tagliatelle und frischem schwarzen Trüffel  
dazu Portweinjus  
29,50 €

**Kräutergnocchi**  
in Lachs-Sahnesauce und frisch gehobeltem Parmesan  
24,90 €

**Ganze gebratene Ostseescholle**  
mit krossem Speck und Zwiebeln dazu Kräuterkartoffeln  
26,90 €

## Nachspeisen

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

€ 11,90

*Hausgemachte Biskotti  
mit luftiger Mascarpone und frischen Erdbeeren*

7,50 €

*Schokomousse-Schnitte  
mit marinierten frischen Beeren, Melisse und  
Sorbet von grünen Äpfeln*

8,90 €

*Hausgemachtes Kokostörtchen  
mit frischem Mango-Minzsalat, Maroneneis und Pistaziensponge*

8,90 €

*Hausgemachtes Sorbet*

€ 4,50

*Warmer Bratapfellokör mit Sahnehaube*

€ 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>	