

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

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch 6,50 €

Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat mit Radieserl, Gurken, Blaubeeren und Kerndl 8,90 €

wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen 19,80 €

Datterino Tomatensalat mit Burrata, Balsamico Agaven Dressing und Basilikum 14,50 €

Yellowfin Thunfischtatar mit Algensalat, Sesamchip und Ingwer 17,00 €

Feingeschnittenes vom Kalb mit Malzbrot, gepickelten Radieserl, Edamame und Kresse 16,90 €

Kleine Südtiroler Speckplatte mit Brot und Butter 7,90 €

Hauptgerichte

Resche Spanferkelschulter mit zwei kleinen Kartoffelknödeln

dazu hausgemachter Speckkrautsalat 16,90 €

Rote Bete Ziegenkäseravioli mit Frühlingslauch und karamellisierten Kürbiskernen 17,50 €

Pulpo vom Grill mit Erbsen-Kartoffelgemüse, weißen Buchenpilzen und Tomatenvinaigrette 22,50 €

Im Aromasud gekochte Rinderzunge mit zweierlei von der lila Kartoffel,

Karotten, Meerrettich und Madeira Jus 19,50 €

Rosa gebratener Tafelspitz mit Perlgraupen, wildem Brokkoli, Erbsen und Madeira Jus 24,00 €

Färsen Rib Eye Steak mit Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Kräuterbutter 38,50 €

Hausgemachte Sepia Gnocchi im pikanten Tomatensugo, gebratenen Black Tiger Garnelen

dazu junger Bergkäse 24,90 €

Nachspeisen

Hofkücherl's legendärer karamellierter Kaiserschmarrn

mit Rum flambiert dazu gibt's hausgemachtes Apfelkompott 11,90 €

Schokoladenschnitte mit zweierlei von der Pistazie und Erdbeer Acai Salat 9,80 €

Hausgemachtes Sorbet 4,50 €

Warmer Bratapfellikör mit Sahnehaube 4,10 €