

Hofkücherl's Aperitif Empfehlungen:

Wildberry Sprizz - Lillet white mit Schweppes Wild Berry und Minze € 7,50

In Likör eingelegte Walderdbeeren mit Prosecco € 5,80

Pfirsichlikör 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

Rosé Wein

Schreckbichl „Pfefferer“ Pink Dolomiti Rosato IGT 0,2l 8,50 €

Suppe

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Kürbiskernöl, Croutons und Schnittlauch 7,00 €

Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat mit Radieserl, Gurken, weißer Nektarine und Kerndl 9,80 €

wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen 19,80 €

Yellowfin Thunfischtatar mit Wakame Algensalat, Sesamcrunch und Ingwer 17,00 €

Feingeschnittenes vom Kalb mit Malzbrot, Topinambur und Kresse 16,90 €

Rote Beete-Ziegenkäse Salat mit Trauben und Walnüssen 13,90 €

Kleine Südtiroler Speckplatte mit Brot und Butter 7,90 €

Hauptgerichte

Resche Spanferkelschulter mit zwei kleinen handgedrehten Kartoffelknödeln

dazu hausgemachter Speckkrautsalat 16,90 €

Waldpilzravioli mit gebratenen Pfifferlingen, Schnittlauch und Rahm 19,80 €

Onsen Eier mit Ratatouille-Gemüse, Kartoffelstampf und Kräutern 18,90 €

Geschmorte Ochsenschulter mit Knollensellerie, Spinat und Preiselbeeren 23,90 €

Carpaccio von Oxsenherztomaten mit gebratenem Pulpo,

grünem Spargel, Buchenpilzen und Basilikum 23,90 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit venere Risotto, Petersilie, Karottengemüse und Jus 26,50 €

Nachspeisen

Hofkücherl's legendärer karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Rum flambiert dazu gibt's hausgemachtes Apfelkompott 14,50 €

Knuspriger Filoteig mit Mascarponecreme und Erdbeeren 9,80 €

Hausgemachtes Sorbet 4,50 €