

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, Melone,

Waldmeister oder Brombeer

0,3l/€ 4,50

Hofkücherl's Weinempfehlungen:

Malbec „Original“

Anne de Joyeuse, Frankreich, Limoux

Dunkles Rubingranat. Feine Blaubeer- und Pflaumenfrucht, ein wenig Nougat, schöne Würze mit erdigen Aromen,
Frische am Gaumen, weichen Tannine

0,1l / € 4,50

0,2l / € 8,50

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 / € 4,90

0,2l / € 9,50

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.

Suppe

Pastinakencremesuppe
mit Croutons, Schnittlauch und Kernöl
7,00 €

Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat
mit Radieserl, Gurken, Blaubeeren und Kerndl
8,90 €
wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen
19,80 €

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

Beeftatar
mit Kapernäpfeln,
Wasabi-Mayonnaise und Gartenkresse
18,00 €

Lachsforellentatar
mit roter Bete, Butterbrösel,
Schmand und eigenem Kaviar
17,50 €

Kleine Südtiroler Speckplatte
mit Brot und Butter
7,90 €

Hauptgerichte

Resche Spanferkelschulter

mit kleinen Kartoffelknödeln
dazu hausgemachter Speckkrautsalat

16,90 €

Waldpilzravioli

mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola, Schnittlauch und Rahm

19,80 €

Hausgemachte knusprige Pilztasche aus Filoteig

mit Kürbispüree, fein geschnittenem Endiviensalat
und Preiselbeer-Kernöl-Vinaigrette

21,90 €

Sauerbraten

mit Kartoffelknödeln, Blaukraut und Preiselbeeren

23,50 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit wildem Broccoli, Erbsenpüree und Cranberry-Jus

26,50 €

Färsen Rib Eye Steak

mit Cream corn, Speckbohnen und Kräuterbutter

38,50 €

Gebratenes Seeforellenfilet (Wildfang vom Schliersee)

mit geschmortem Fenchel, getrockneten Tomaten und Kartoffelragout

27,50 €

Nachspeisen

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

Allerlei vom Hofkücherl-Apple
Apfel|Mandeln|Vanillerahm|Filoteig
9,80 €

Hausgemachtes Sorbet
4,50 €

Warmer Bratapfellokör
4,10 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,80
Haferl Milchkafee, Latte Macchiato	€ 4,20
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,90
Heißer Kakao	€ 3,90
Chociato (heißer Kakao mit Espresso)	€ 4,10
Tee	€ 3,60

Darjeeling Summer Gold Ronnefeldt
Refreshing Mint Ronnefeldt
Bergkräuter Ronnefeldt
Grüner Tee Japan Sencha Dallmayr
Rooibos Mango Passionsfrucht Dallmayr
Maracuja/Orange Dallmayr
Ayurveda Tulsi Ingwer/Orange Dallmayr