

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 €

Maronencremesuppe

mit karamellisierten Maronistückerl

7,50 €

Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat

mit Tomaten, Gurken, Granatapfel und Kerndl

8,90 €

wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen

19,80 €

Lachsforellentatar

mit roter Bete, Butterbrösel,

Schmand und eigenem Kaviar

17,50 €

Beeftatar

mit Kapernäpfeln,

Pumpernickel und Essiggurkenrelish

18,00 €

Kleine Südtiroler Speckplatte

mit Brot und Butter

7,90 €

Hauptgerichte

Resche Spanferkelschulter

mit kleinen Kartoffelknödel
dazu hausgemachter Speckkrautsalat
18,00 €

Kürbis-Trüffel-Ravioli

mit gebratenen Austernpilzen, Rucola, Schnittlauch und Rahm
19,80 €

Käsespätzle

mit abgeschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat
18,00 €

Kalbsfilet im Kräutermantel

an Süßkartoffelpüree, Urkarotten und Portweinjus
32,00 €

Viertel Bauernente

mit kleinen Kartoffelknödel, Preiselbeerblaukraut,
karamellisierten Maronen und Orangenjus
19,00 €

Sauerbraten

mit Kartoffelknödeln, Blaukraut und Preiselbeeren
23,50 €

Gegrillte Seeforellenfilet

mit Pastinakenpüree, Romanesco und Kräuterweißweinsöße
25,00 €

Nachspeisen

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

Tonkabohnen Creme Brûlée
mit Orangenfilets
7,50 €

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