

## 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

## Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

7,50 €

## 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 €

## Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig

an Roter Bete und Couscous

14,00 €

## 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 €

## Walnuß-Gorgonzola-Ravioli

mit gegrillter Feige, Mizuna und gerösteten Walnüssen  
19,80 €

## Käsespätzle

mit abgeschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat  
18,00 €

## Tagliatelle mit gebratenen Kalbsfiletscheiben

Austernpilzen, Rahm und Mizuna  
21,50 €

## 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 €

## Gegrilltes Lachsforellenfilet

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