

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, Mango,

Waldmeister oder Brombeer

0,3l/€ 4,50

Hofkücherl's Weinempfehlungen:

Malbec „Original“

Anne de Joyeuse, Frankreich, Limoux

Dunkles Rubinrot. 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

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Nussbutter

7,90 €

Klare Hühnerbrühe

mit Gemüse und Schnittlauch

7,90 €

Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat

mit Fenchel, Radieserl, eingelegtem Rhabarber und Kerndl

8,90 €

wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen

19,80 €

Spargelsalat

mit Mandeln, Radieserl, grünem Pfeffer und Babyspinat

12,90 €

Süß-sauer gepickelter Spargel

mit Vanille, Chili und Linsen

14,90 €

Kalbstatar

mit Malzbrot, confierten Zwiebeln und Kapern

18,50 €

Geräuchertes Forellenfilet

mit frischem Meerrettich, mariniertem Kohlrabi

und Bärlauchschmand

17,50 €

Kleine Südtiroler Speckplatte

mit Brot und Butter

8,90 €

Hauptgerichte

Resche Spanferkelschulter

*mit kleinen Kartoffelknödel
dazu hausgemachter Speckkrautsalat*

18,50 €

Hausgemachte Gnocchi in Bärlauchrahm

mit Spargel, Frühlingslauch und Parmesan

19,90 €

Käsespätzle

mit abgeschmolzenen Zwiebeln und frischem Babyspinat

18,50 €

Portion Schrobenhausener Stangenspargel

mit frühen Kartoffeln in der Schale

dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

17,90 €

Wer mag bestellt dazu:

Kleines Kalbssteak 12,90 €

Kleines Kabeljaufilet 11,90 €

Rindersaftschinken 4,90 €

Südtiroler Speck 4,90 €

Unser Spargelwein:

Silvaner trocken Weingut Stahl Franken 39,00 €

Rinderschmorbraten vom Bayrischen Ochsen

mit kleinen Kartoffelrösti, Wurzelgemüse

und marinierten Buchenpilzen

29,50 €

Ganze Maischolle mit Speck und Zwiebeln

Rahmspinat und kleinen Kartoffeln

29,90 €

Nachspeisen

*Hofkücherl's legendärer karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Rum flambiert dazu gibt's hausgemachtes Apfelkompott*

14,50 €

*Oma's Rhabarberkompott
mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Vanille-Mandeleis*

7,50 €

*Kleine Tonkabohnen Panna Cotta
mit frischen Beeren*

5,50 €

Hausgemachtes Sorbet

4,50 €

Warmer Bratapfellokör

4,10 €

Heißgetränke

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

Ronnefeldt

*Darjeeling Summer Gold, Refreshing Mint, Bergkräuter
Dallmayr*

*Grüner Tee Japan Sencha, Rooibos Mango Passionsfrucht
Maracuja/Orange, Ayurveda Tulsi Ingwer/Orange*