

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

Kohlrabicremesuppe

mit Erbsen und Schnittlauch

7,90 €

Hausgemachte Tafelspitzbrühe

mit Einlage und Schnittlauch

7,90 €

Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat

mit Fenchel, Radieserl, Blaubeeren und Sonnenblumenkernen

9,90 €

wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse

16,90 €

Kohlrabicarpaccio

mit geräucherter Forelle, Senf

und Zitronen-Schnittlauchvinaigrette

16,90 €

Blumenkohlsalat

mit frischen Erdbeeren, Rucola und grünem Pfeffer

13,90 €

Kalbstatar

mit Malzbrot, Zwiebelmarmelade und Kapernrelisch

18,50 €

Tataki vom Yellowfin Tunfisch

mit Sesam, Wakame-Algensalat und Chili

22,50 €

Kleine Südtiroler Speckplatte

mit Brot und Butter

8,90 €

Hauptgerichte

Resche Spanferkelschulter

*mit kleinen Kartoffelknödel
dazu hausgemachter Speckkrautsalat*

18,50 €

Hausgemachte Gnocchi

mit buntem Mangold, Zuckerschoten und Parmesan

19,90 €

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig

dazu eingelegtes Gemüse und Rucola

22,50 €

Geschmorte Rindsroulade

*mit karamellisiertes Blumenkohlpuree,
Brokkoli und knuspriger Kartoffelcrumble*

28,50 €

Gekochter Rindertafelspitz

*mit Erbsenpuree, sauer eingelegten Bohnen
und Kohlrabi*

25,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Silvaner trocken Weingut Stahl Franken 39,00 €

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

*mit hausgemachtem Tellerrösti, Mangold
und Sauce Hollandaise*

29,90 €

Nachspeisen

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

14,50 €

*Waldbeerragout
mit Vanilleeis*

6,50 €

*Kleine Kokos Panna Cotta
mit Mangokompott*

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*