

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

„Aragosta“ Rosé Spumante Brut

Santa Maria La Palma - Italien/Sardinien

0,75l / 33,00 €

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 Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

7,90 €

Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat
mit Balsamicodressing, Gurken, Tomaten, Aprikosen
und Sonnenblumenkernen

9,90 €

wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse

16,90 €

wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen

18,90 €

Kohlrabicarpaccio
mit geräucherter Forelle, Senf
und Zitronen-Schnittlauchvinaigrette

16,90 €

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 Spinatknödel

*mit Bergkäse gratiniert dazu Blattspinat, Nussbutter
und marinierte Kräuter*

17,90 €

Steinpilzravioli

mit Butter, frischen Pilzen, Schnittlauch und Parmesan

21,50 €

Rosa gebratene Rinderlende

*mit Erbsenpüree, gegrillten Karotten, Zwiebelmarmelade
und hausgemachter Kräuterbutter*

28,50 €

Gekochter Rindertafelspitz

mit Rahmkohlrabi, Erbsen, gebranntem Lauch und Meerrettich

25,90 €

Gebratene Gnocchi mit Black Tiger Garnelen

auf geschmorter Tomate und Zucchini mit marinierter Paprika

25,90 €

Bayrisches Bachforellenfilet auf der Haut gebraten

*mit gebratenen Drillingen, Staudensellerie, Kirschtomaten,
Radieserl und Liebstöckl*

28,90 €

Nachspeisen

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

14,50 €

*Weißes Schokoladenmousse
auf frischem Waldbeerragout und Walnuß-Minzpesto*

9,50 €

*Kleine Kokos Panna Cotta
mit Mangokompott*

5,50 €

Hausgemachtes Sorbet

4,50 €

Warmer Bratapfelkür

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*