

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 / 35,00 €

Erfrischende Limonaden:

*Hausgemachte Limonade mit Minze und Limette
in verschiedenen Geschmacksrichtungen:*

Holunderblüte, Himbeere, Granatapfel, Mango,

Waldmeister oder Brombeer

0,4l/€ 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

Selleriecremesuppe

mit Timutpfeffer und Schnittlauch

8,50 €

Hausgemachte Tafelspitzbrühe

mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

7,90 €

Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat

*mit Balsamicodressing, Roter Bete, gepickeltem Kürbis,
Trauben und Nüssen*

9,90 €

wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse

16,90 €

wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen

18,90 €

Kohlrabiacarpaccio

*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 Pastinakenpüree, gegrillten Karotten,
Madeirajus und Nüssen*

28,50 €

Gekochter Rindertafelspitz

*mit Rahmwirsing, gepickeltem Kürbis,
gebranntem Lauch und Meerrettich*

25,90 €

Gebratene Black Tiger Garnelen

auf Perlgraupen, Roter Bete, Schalotten und Trauben

27,90 €

Bayrisches Störfilet

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

31,90 €

Nachspeisen

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

14,50 €

*Kleines Schokoladenmousse
auf frischem Traubenragout mit karamellisierten Haselnüssen*

6,50 €

*Kleine Vanille Panna Cotta
mit süß-saurem Kürbisragout*

6,50 €

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*