

## 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

### *Kürbiscremesuppe*

*mit Kerndl und Öl*

7,90 €

### *Hausgemachte Tafelspitzbrühe*

*mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch*

7,90 €

## Vorspeisen

### *Bunter gemischter Blattsalat*

*mit Roter Bete, gepickeltem Kürbis,*

*Trauben und Nüssen*

9,90 €

*wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse*

16,90 €

*wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen*

18,90 €

### *Carpaccio von gepickelter Roter Bete*

*mit gegrilltem Ziegenkäse, Feldsalat*

*und karamellisierten Walnüssen*

16,90 €

### *Kalter Hirschbraten aus der Keule*

*mit Wildpreiselbeeren, Kürbispüree und Kräutern*

18,50 €

### *Geräucherte Forelle*

*mit mariniertem Blaukraut, Buchenpilzen und Meerrettich*

15,90 €

### *Kleine Südtiroler Speckplatte*

*mit Brot und Butter*

8,90 €

# Hauptgerichte

## *Resche Spanferkelschulter*

*mit kleinen Kartoffelknödel  
dazu hausgemachter Speckkrautsalat*

18,50 €

## *Hausgemachte Rote Bete Knödel*

*mit geriebenem Parmesan, mariniertem Weißkraut  
und Zwiebelbutter*

18,90 €

## *Steinpilzravioli*

*mit Butter, frischen Pilzen, Schnittlauch und Parmesan*

21,50 €

## *Hausgemachtes Hirschgulasch*

*mit geschmorter gelber und roter Bete,  
gebratenen Kartoffeltalern und Wildpreiselbeeren*

28,50 €

## *¼ Bauernente*

*mit hausgemachtem Blaukraut,  
Orangenconfit und kleinen Kartoffelknödel*

25,90 €

## *Gebratene Black Tiger Garnelen*

*mit Erbsen-Minzravioli, Erbsenpüree,  
marinierten Karotten und Buchenpilzen*

27,90 €

## *Bayrisches Störfilet*

*mit Linsengemüse, Kürbis und jungen Kartoffeln*

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*