

## 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

### *Maronencremesuppe*

*mit Cognac und Cranberry-Crumble*

7,90 €

### *Kürbisc cremesuppe*

*mit Kerndl und Öl*

7,90 €

### *Festtagssuppe*

*mit Pfannkuchenstreifen, Wurzelgemüse und Schnittlauch*

7,90 €

## Vorspeisen

### *Bunter gemischter Blattsalat*

*mit Granatapfel, Pinienkernen, Croutons und Sprossen*

9,90 €

*wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse 16,90 €*

*wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen 18,90 €*

### *Ziegenkäse und Feige*

*Ziegenkäse mit Thymianhonig,*

*Feldsalat an Himbeerdressing und Feigensenf*

14,90 €

### *Geräucherte Forelle*

*mit mariniertem Blaukraut, Buchenpilzen und Meerrettich*

15,90 €

### *Rindercarpaccio*

*mit mariniertem Vogerlsalat, Zitrusvinaigrette,*

*rosa Pfeffer und Brotchips*

16,90 €

### *Kleine Südtiroler Speckplatte*

*mit Brot und Butter*

8,90 €

# Hauptgerichte

## *Resche Spanferkelschulter*

*mit kleinen Kartoffelknödel  
dazu hausgemachter Speckkrautsalat*

18,50 €

## *Kürbisravioli*

*mit Birnen-Kürbisragout, Kürbiskernen und Parmesan*

21,50 €

## *Hausgemachtes Hirschgulasch*

*mit Valrhona Schokolade und Pflaumen verfeinert  
dazu Speckrosenkohl, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren*

28,50 €

## *¼ Bauernente*

*mit hausgemachtem Blaukraut,  
Orangen-Jus und kleinen Kartoffelknödel*

24,90 €

## *Herzhafter Sauerbraten*

*mit Blaukraut, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren*

24,50 €

## *Gebratenes Schweinefilet*

*auf Süßkartoffelpüree mit feinem Rahmwirsing  
und Speckkrusteln*

26,90 €

## *Gegrilltes Zanderfilet*

*mit Linsengemüse, Topinambur und Roter Bete*

27,90 €

## Nachspeisen

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

14,50 €

*Kleines Spekulatius Tiramisú  
mit Zwetschgenröster*

6,50 €

*Kleine Gewürz Panna Cotta  
mit gebrannten Mandeln*

6,50 €

*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*