



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

Kürbis-Rahmsuppe
Kerne | Steirisches Kürbisöl
12,- €

Tatar vom Albführer Sika
Steinpilze | Graupen | Eigelb
Salatbouquet
26,- €

Herbstliche Blattsalate
Geröstete Kerne | Kürbis | Croutons
Honig-Senf-Dressing
15,- €

Gratinierter Ziegenkäse
Feigensenf | Wildkräutersalat
Honig-Senf-Dressing
Apfel-Johannisbeer-Chutney
18,- €

Steinpilzragout
Fettuccine | Rucola
Burratina | Pinienkerne
23,- €



HOFGUT ALBFÜHREN

Hauptgang

Halbe knusprige Bauernente
frisch aus dem Ofen
Jus | Rotkohl | Kartoffelklösse
38,- €

Tagesfisch
Safran-Sauce | Venere | Bimi
43,- €

Filet von der deutschen Färs
Demi Glace | Gemüsebouquet | Trüffelnudeln
58,- €

Lammkarree und Nüsschen unter der Lakritz Kruste
mit Cheddar überbacken
Erbsenpüree | Ofen-Kartoffeln
46,- €

Sous Vide gegarte Entenbrust
Himbeer-Sauce | Vanille-Möhren | Macaire-Kartoffeln
Schwarze Walnuss
42,- €

Trüffelnudeln
Confierte Tomaten | Pilzschaum
Albführer Eigelb | Kräuteröl
41,- €

Rosa gebratener Rehrücken
Sauerkirsch-Sauce | Mandel-Bimi
Preiselbeer-Gel | Kürbis-Risotto
54,- €