



HOFTAFERNE

Wirtshaus • Restaurant • Biergarten

Event Kalender

Wine & Friends

***03. Mai 2019
19.00 Uhr***

Weinpräsentation

***Schmankerl aus der Region
als Stehbuffet
Livemusik***

Wein & Wasser unlimited

39,00 € pro Person

Reservieren Sie rechtzeitig für:

Valentinstag

14. Februar 2019

***Lassen Sie sich mit unserem
Valentinstags-Menü verwöhnen***

Aschermittwoch

06. März 2019

***Genießen Sie unsere
Fischspezialitäten***

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag

11.30 – 14.00 Uhr

17.30 – 21.00 Uhr

Sonntags

11.30 – 14.00 Uhr

W-LAN Passwort: klaus888

Akzeptierte Zahlungsmittel

Bargeld sowie EC-Karten

Ab 150,00 € folgende Kreditkarten:

Master-Card / Visa / American Express

Aperitif

Hahn, Pinot Noir Rosé Brut 0,1 l	8,00 €
Prosecco mit Holunder 0,1 l	5,50 €
Schilerol 0,25 l	5,50 €
Schneider Weizen 0,2 l	2,30 €
Wintertraum (alkoholfrei) 0,25 l	4,50 €

Weinempfehlung

Weißwein		0,1 l	0,75l
2017	Grüner Veltliner, Gaisrupp, Weingut Hahn, Österreich	4,50 €	29,00 €
2017	Sauvignon Blanc, Ewald Zwegtitz, Südsteiermark	6,00 €	42,00 €
2017	Lugana Mandolara, Le Morette, Venetien	5,00 €	34,00 €
2016	Pinot Blanc Exklusiv, Familie Hahn, Niederösterreich	6,90 €	45,00 €
2016	Riesling, Familie Hahn, Niederösterreich	3,80 €	25,00 €
Rotwein		0,1 l	0,75l
2015	Blauburger, Familie Hahn, Niederösterreich	3,80 €	25,00 €
2015	St. Laurent Selection, Scheiblhofer, Burgenland	4,30 €	28,00 €
2015	Lagrein, Alto Adige DoC, Villa Karneid, Südtirol	5,00 €	34,00 €
2015	Col di Sasso, Castello Banfi, Toskana	3,60 €	23,00 €
2016	Primitivo di Manduria DOC, Pietra Pura, Apulien	4,00 €	28,00 €

Eglseder´s Gaumenfreuden

2015 Grüner Veltliner „Achleiten“ Smaragd

Karl Holzapfel

Reife Fruchtaromen, intensive Würze, mineralische Struktur.

43,00 €

2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Setzberg

Weingut Nothnagl, Wachau

Kandierte Zitrusfrüchte, gelbe Apfelfrucht und Honigmelone machen den Grünen Veltliner Smaragd, mit hohem Reifepotenzial, zu einem tollen Speisebegleiter.

47,00 €

2016 Big John Cuvée Reserve

Weingut Scheibelhofer

Deutliche Edelholzwürze, mit schwarzer Beerenfrucht unterlegt, Nuancen von Ki-rschen, dezente Anklänge von Tabak. Saftig, rund und elegant.

39,00 €

Menü

3-Gang Menü	36,00 €
4-Gang Menü	48,00 €
5-Gang Menü	65,00 €

Vorspeisen

<i>Kalb / Thunfisch</i> Avocado / Sellerie / Tomate	16,50 €
<i>Rote Beete/Lachsforelle</i> Orangen / Amarant / Wasabi	14,50 €
<i>Innviertler Blattsalat</i> Speck / Croutons / Kernöl	5,50 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe</i> Grießnockerl / Gemüse	6,00 €
<i>Meerrettichschaumsuppe</i> Rote Beete-Spinat-Bonbon	8,50 €

Hauptgerichte

<i>Rosa Schweinefilet</i> Portweinsauce / Kräutersaitlinge / Speck / Topfenspätzle	21,00 €
<i>Wiener Back- Hendl in Buttermilchlake</i> Kartoffel-Vogerlsalat / Rahm-Gurken / Zitronendip	19,00 €
<i>Gekochtes Schulterscherz</i> Spinat / Wurzelgemüse / Apfelmeerrettich / Kartoffelrösti	21,00 €
<i>Rehragout in Wacholdersauce</i> Rosenkohlsprossen / gebratener Mais / Grießstrudel	21,00 €
<i>Angus Lenden-Steak</i> Röstzwiebeln / buntes Gemüse / Bratkartoffeln	29,00 €

Aus'm Wasser

Gegrilltes Lachsforellenfilet

Veltliner-Schaum / Krebs-Bandnudeln / buntes Gemüse

23,00 €

Confiertes Kabeljaufilet

Senfsauce / Kartoffelpüree / Blattspinat

29,00 €

Vegetarisches

Hausgemachte Ravioli

Ziegenkäse-Tomatenfüllung / Salbeibutter / Olivensauce

14,50 €

Nachspeisen

Milli-Rahmstrudel

Vanilleeis / Kirschragout

12,00 €

Haselnuss Parfait

Birne / Himbeere

13,00 €

Mascarpone-Mohnmousse

Zwetschgen / Mandeln / Aprikosensorbet

13,00 €

Käse vom „Affineur Soman“

Nüsse / Trauben / Senfsaucen / Brotauswahl

14,00 €

Espresso mit

2 cl Grappa Chardonnay di Nonino

8,90 €

2 cl ausgewählter Liebl Obstbrand

6,50 €