



HOFTA FERNE

Wirtshaus • Restaurant • Biergarten

Event Kalender

KrimiDinner

17./18.10.19

19.00 Uhr

Wir befinden uns im Jahre 1895 und Lady Augusta II., Marquise of Oakland, hält Hof. Doch auch zwei Herren aus der Baker Street, besser bekannt als Sherlock Holmes und Dr. Watson, werden erwartet. Ersterer ist allerdings noch nicht eingetroffen. Die Gastgeberin hofft jedoch inständig auf sein Erscheinen. Ihr Gatte, Edward, der XII. Lord Ashtonburry, weilt indes dort, wo er meistens weilt: In London im House of Lords. Doch jetzt wird die Marquise erpresst und der Täter droht, auf dem Fest zuzuschlagen.

79,- € inklusive
4-Gang-Menü

Golden Ace

02.11.19

19.00 Uhr

Das Magierduo Golden Ace gehört zu den Newcomern der Branche. Doch weil ihr Programm so ungewöhnlich und überraschend ist, eroberten die Magier Alexander Hunte und Martin Köster die Bühnen von Deutschland im Sturm. Am 02.11.2019 kehren die Magier auch in unser Haus ein, um die Bühnenshow in Kombination mit einem 4-Gänge-Menü zu präsentieren! Erleben Sie die packende Bühnenshow des Golden Ace welche sich mit den Gängen aus unserem Hause abwechselt.

79,- € inklusive
4-Gang-Menü

Abba Dinner Show

16.11.19

19.00 Uhr

Sie sind eingeladen als Musiker, Freund der Band oder Star der 70er Jahre zum Dinner zu Hause bei Agnetha, Björn, Benny und Anni-Frid. Mit verblüffend authentischen Stimmen stellen die Musiker/innen Welthits wie „Dancing Queen“, „Super Trouper“, „Waterloo“ und viele andere unvergessene Hits vor. Erleben Sie den Grand Prix Eurovision de la Chanson 1974 noch einmal – live!

das perfekte Geschenk für jeden ABBA-Fan!

79,- € inklusive
4-Gang-Menü

Wine & Friends - 03. Mai 2019 - 19.00 Uhr

Weinpräsentation

Schmankerl aus der Region als Stehbuffet

Livemusik

Wein & Wasser unlimited

39,00 € pro Person

W-LAN Passwort: klaus888

Akzeptierte Zahlungsmittel

Bargeld sowie EC-Karten

Ab 150,00 € folgende Kreditkarten:

Mastercard / 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 Zweytick, 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 €
2014	Chianti Classico , Rocca delle Macie, Toskana	5,50 €	38,00 €
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/Steingarnele</i> Orangen / Amarant / Wasabi	15,50 €
<i>Innviertler Blattsalat</i> Speck / Croutons / Kernöl	5,50 €
<i>Tafelspitzsülze</i> Meerrettichcreme / Radieserl / Vogerlsalat	12,50 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe</i> Grießnockerl / Gemüse	6,00 €
<i>Schwarzwurzelschaumsuppe</i> Geröstetes Schwarzbrot / Wintertrüffel	9,50 €

Hauptgerichte

<i>Kalb- und Rinderfiletstreifen</i> Morchelsauce / Speck / Brokkoli / Topfenspätzle	28,00 €
<i>Wiener Back- Hendl in Buttermilchlake</i> Kartoffel-Vogerlsalat / Rahm-Gurken / Zitronendip	19,00 €
<i>Gekochtes Schulterscherz vom Rind</i> Spinat / Wurzelgemüse / Apfelmeerrettich / Kartoffelrösti	21,00 €
<i>Rosa Lammkarree</i> Ratatouille / Grießtaler / Thymiansauce	32,00 €
<i>Anguslende mit Käsekruste</i> grüner Spargel / weiße Bohnen / Kartoffelgratin	29,00 €

Aus'm Wasser

Krosses Zanderfilet

Kartoffel-Meerrettichragout / Krebs-Speck-Gröstel / buntes Gemüse 24,50 €

Confiertes Kabeljaufilet

Senfsauce / Kartoffelpüree / Blattspinat 29,00 €

Vegetarisches

Kartoffel-Tomatengnocchi

grüner Spargel / Parmesansauce 14,50 €

Nachspeisen

Milli-Rahmstrudel

Vanilleeis / Kirschragout 12,00 €

Schokolade

Tonkabohne / Kaffee / Passionsfrucht 13,50 €

Buttermilch-Panna-Cota

Frische Beeren / Waldbeersorbet 12,50 €

Espresso mit

2 cl Grappa Chardonnay di Nonino 8,90 €

2 cl ausgewählter Liebl Obstbrand 6,50 €

Brotzeit

Kaiserschmarrn / Rosinen / Mandeln / Zwetschgenröster 9,50 €

Wurstsalat / Essigmarinade / Zwiebelringerl / Salatbouquet 8,50 €

Bunter Blattsalat / Rinderlenden Streifen / Croutons / Tomaten 19,50 €

Sieben Stück Nürnberger Bratwürstl

Sauerkraut / Kartoffelpüree 8,50 €