

»Wirt am Berg«

„Entenpartie“

Ein herbstliches Menü mit „Dreierlei Enten“
von Küchenchef Albert Geißhüttner

Am Freitag, den 23., & Samstag, den 24.,
& Donnerstag, den 29. Oktober 20



Genießen Sie vorweg ab 19.00 als Aperitif
der Jahreszeit entsprechend einen Wermut-Cocktail
oder ein Glas Sekt mit Hagebutten.- oder Zwetschkenmus
am offenem Feuer im Hofgartl &
anschließend einen gemütlichen Abend in unseren
romantische Stuben, begleitet von Pianoklängen.

Menü

„Dreierlei Enten“

Vorspeisenvariation mit Barbarie-Enten
Suprême / Confit / Parfait / Aroniabeeren

Essenz von der Wildente
altem Portwein / Vogelbeeren / Herbsttrompeten

Enten-Raviolo mit getrüffeltem Majoranschaum
Spitzkraut / schwarzer Trüffel
oder

Tagliolini mit Herbsttrüffel*
Sellerie / Lauch / Perigord-Trüffel

Beschwipstes Boskoop-Äpfel-Sorbet

Geschmortes & rosa Gebratenes von der Cherry-Valley Ente*
Erdäpfelknödel / Gewürzrotkraut / Romanesco / Quitte

Dessertvariation von der Edelkastanie & Williamsbirne
Valrhona-Schokolade / Granatapfel / Soufflé

Menüpreis € 84,00 / ohne Zwischengericht € 69,00
**Menüpreis mit Trüffel-Tagliolini € 95,00

Als Alternative zur Ente* servieren wir Ihnen ein
kross gebratenes Lander,- oder Kalbsfilet.
Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche
für Vegetarier & Allergiker