

»Wirt am Berg«

„Herbstzeitlose“ Hofgartl - Romantik

Am Freitag, den 18. & 25. September 2020



Genießen Sie vorweg den Aperitif
der Jahreszeit entsprechend ab 19:00 am offenen Feuer
und anschließend einen romantischen Abend
mit Pianoklängen in unserem geheizten Hofgartl

»Wirt am Berg«

Krebse - Menü

Ein Menü von Albert Geißhüttner

Vorspeisenvariation

Wachtel / Chatreuse / Krebse / Mousse / Limettenöl / Verbene

Bisque vom Traunauen Krebslerl

Ochsenschwanzconfit / Noilly Prat / Cognac

Krebse-Nudeln

Passe Pierre / Safran / Fettuccine

Granité & Sorbet

Von Amalfi Zitronen beschwipst mit Gin

„Alpenlachs“ & Traunauen-Krebslerl *

Seesaibling / Solokrebse / Minimangold / Topinambur / Madeira

Dessertvariation von der Hauszwetschke & Cassis-Beeren

Soufflé / Weiße Schokolade / Crunchy / Mandeln / Marzipan

Menü-Preis € 89,00 - ohne Zwischengericht € 76,00

(* alternative Hauptspeise: Rosa gebratenes Rehsnüsschen mit Wacholder-Preiselbeer-Saft,
Palfy-Knödel & Rotkrautstrudel

Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche und Allergien,
bitten Sie jedoch wenn möglich diese bereits bei der Reservierung bekanntzugeben.