

# »Wirt am Berg«

## „Wild auf's Wild“

Ein Menü von Albert Geißhüttner

Am Freitag, den 02. & 09. Oktober 202



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«

## Wild-Menü

### Wildente \*

Gänseleber / Aroniabeeren / Hagebutten / Steinpilze

### Wildessenz

Praline / Alter Portwein / Gewürzgebäck

### Tortellini mit Herbst-Trüffel

Topinambur / Lachscoulis / Stangensellerie / Kerbel

### Sorbet

Weingartenspflirsich / Ingwer / Gin

### Hirschkalbsrücken \*

Wacholder / Vogelbeeren / Brioche / Rosenkohl / Walnüsse

### Williamsbirne & Edelschokolade

Tahiti Vanille / Tarte / Creme / Soufflé

Menüpreis € 84,00 / ohne Zwischengericht € 69,00

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