

»Wirt am Berg«

„Wild auf Wild“

Ein Menü von Albert Geißhüttner

Am Freitag, den 19. Oktober_2018



*Genießen Sie vorweg den Aperitif
der Jahreszeit entsprechend ab 19:00 am offenen Feuer
im Hofgartl & anschließend einen romantischen Abend
mit Pianoklängen in unseren Stuben*

»» Wirt am Berg ««

Wild-Menü

Wildente *

Mousse / Gebratenes / Hagebutten / Steinpilze

Kukuruz-Velouté

Traunauen-Krebse / Popcorn

Rebhuhn - Crepinette

Mangold / Gänseleber / Beerenauslese / Herbst-Trüffel

Sorbet

Hofgartl-Litronen / Salbei / Ingwer / Gin

Zweierlei vom Reh *

Geschmortes & rosa Gebratenes mit
Wacholder / Vogelbeeren / Brioche / Rosenkohlblätter

Herbstfrüchten & Edelschokolade

Tarte / Canache / Beeren / Soufflé

Menüpreis € 69,00 / ohne Zwischengericht € 59,00

Als Alternative zum Reh* servieren wir Ihnen ein
kross gebratenes Landerfilet oder Kalbsfilet.
Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche
für Vegetarier & Allergiker.