

»Wirt am Berg«

„Advent-Romantik“

*Am Samstag, den 08. Dezember &
Donnerstag, den 13. Dezember 2018*

jeweils ab 19:00



*Genießen Sie vorweg als Aperitif am offenen Feuer
im Hofgarten der Jahreszeit entsprechend
einen Orangenpunsch mit heißen Maroni & Speckzwetschken
& anschließend ein Weihnachtliches-Menü
bei Pianoklängen in unseren gemütlichen Gaststuben.*

»Wirt am Berg«

Advent-Menü

zusammengestellt von Küchenchef Albert Geißhüttner

**Variation vom Rebhuhn*

Mousse / Brüsterl / Traubensalat / Schwarze Trüffel

Velouté von Traunauen-Krebslerl

mit Petersilientascherl

Confierter Alpenlachs

Rieslingbutter / Schnittlauch / Mangold / Caviar

Beschwipstes Passionsfrucht-Sorbet

Cherry-Valley-Entenbrust rosa gebraten

Brioche-Pilz-Soufflé / Rosenkohlblätter / Preiselbeer-Sabayon

Dessertvariation von der Valrhona Schokolade,

Gewürzorange / Granatapfel / Schokokuchen / Sorbet

Menüpreis € 69,00 - *ohne Zwischengericht € 59,00

Advendgedeck inklusive Speckpflaumen & Maroni € 6,50

**** Anstatt des Karpfengerichtes:*

Pappardelle mit weißer Albatrüffel

Bei Tisch gewogen & gehobelt pro Gramm € 7,90 Aufpreis -
empfehlenswert sind 2 Gramm Trüffel

*Als Alternative zur Entenbrust servieren wir Ihnen ein
Kalbs- oder Lander-Filet
Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche
für Vegetarier & Allergiker*