

»Wirt am Berg«

„Auftakt in den Herbst“

Ein Menü von Albert Geißhüttner

Am Freitag, den 12. 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«

Herbstliches-Menü

Ente

Carpaccio / Mousse / Hagebutten / schwarze Nüsse

Steinpilze

Nudeltascherl / Haselnüsse / Nussbutter

Krebse & Saibling

Forellencaviar / Kohlrabi / Trüffelöl

Sorbet

Zwetschke / Ingwer / Gin

Hirschkalb

Rücken / Wacholderjus / Rotkrautstrudel /
Sprossenkohlblätter

Herbstfrüchten & Edelschokolade

Williams Birne / Canache / Edelkastanie / Soufflé

Menüpreis € 69,00 / 4 gängig € 59,00 *

Als Alternative zum Hirschkalbrücken
servieren wir Ihnen ein kross gebratenes Landerfilet oder Kalbsfilet.
Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche und Allergien.