

# »Wirt am Berg«

## Frühlings-Menü

Variation mit Seesaibling, Black Cod-Fish &  
Mediterraner Spargel, Forellencaviar,  
Brunnenkresse & Gänseblümchen

60000

Weißer Bärlauch - Velouté  
mit Meeresfrüchtersraviolo & Innviertler Kübelspeck

60000

\* Crepinette von der mit Gänseleber  
Gefüllten Perlhuhn-Brust auf Morchel-Risotto

60000

Waldmeister-Limetten-Sorbet

60000

Rosa Gebratenes & Gebackenes vom  
Pidinger Bio-Milchkitzerl mit  
Bohngemüse & Trüffel-Erdäpfel  
( als Alternative Kalbsfilet oder Lander )

60000

Süße Impressionen  
von Birnen, Erdbeeren & Walnüssen  
Bourbon Vanille / Tarte / Eis / Krokant

Menüpreis € 74,00

\* ohne Zwischengericht € 58,00