

»Wirt am Berg«

## Mediterranes & Regionales

Ein Menü von Küchenchef Albert Geißhüttner

Am Freitag, den 14. Juni 2019 ab 19:00

### Vitello Tonnato „Reloaded“

Yellow fin tuna / Milchkalbsfilet / Wiesenkräuter

### Essenz vom roten Spitzpaprika

Mit Traunauen-Krebsert & Basilikum-Crostini

### Poelierter Bachsaibling

junger Knoblauch / Rucolacreme / Eierschwammerl

### Beschwipstes Sorbet

von Hollerblüten & Hofgartl-Litronen

### Dreierlei vom Hausruck-Reh \*

Rücken - Nüsschen & Ragout fine  
mit Tannenwipfljus, karamellisiertem Grünspargel,

Briocheblini, Schalotten-Confit

\* Alternative zu Reh – Kalbsfilet & Lander

### Karamellierte Marillen mit Lavendelblüten

Mandel-Slippen / Pinienkerne / Buttermilch-Eis

Menü-Preis € 69,00 / 4gg € 58,00

Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche und Allergien,  
wir bitten Sie diese jedoch wenn möglich bereits bei der Reservierung  
bekanntzugeben.