

# „Wirt am Berg“

Ein herbstliches Menü mit

Piemont-Trüffeln

von Küchenchef Albert Geißhüttner

Getrüffeltes Petersilien - Tascherl

Mit Pürée gefülltes Raviolo / Alba Trüffel / Trüffelöl

00000

Fasanenessenz

Alter Portwein / Lardogebäck

00000

Confierter Alpenlachs \*

Kohlrabinudeln / Schwarzer Herbst-Trüffel / Erbsenschoten

00000

Flagebutten - Sorbet

beschwipst mit „Traubenkirsch“

00000

Kalbfilet mit Salbeijus

Babymangold / getrüffeltes weißes Bohnenpüree

00000

Maroni - Nougat - Canache

Eingelegte Orangen / Granatapfel-Sorbet

Menüpreis € 85,00 - \*ohne Zwischengericht 68,00

00000

\* Anstatt dem Alpenlachs-Gang:

Pappardelle mit weißer Albatrüffel

Bei Tisch gewogen & gehobelt pro Gramm € 8,90

(empfehlenswert sind 1 bis maximal 2 Gramm)

*Sonderwünsche & Allergien werden, sofern diese vorweg,  
am besten jedoch gleich bei der Reservierung bekannt gegeben  
werden, gerne berücksichtigt.*