

# »Wirt am Berg«

## „Wild auf Wild“

Ein Menü von Albert Geißhüttner

Am Donnerstag, den 25. 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 «

## Wild-Menü

### Wildente \*

Mousse / Gebratenes / Hagebutten / Steinpilze

### Kukuruz-Velouté

Traunauen-Krebse / Popcorn

### Rebhuhn - Crepinette

Mangold / Gänseleber / Beerenauslese / Herbst-Trüffel

### Sorbet

Hofgartl-Litronen / Salbei / Ingwer / Gin

### Zweierlei vom Reh \*

Geschmortes & rosa Gebratenes mit  
Wacholder / Vogelbeeren / Brioche / Rosenkohlblätter

### Herbstfrüchten & Edelschokolade

Tarte / Canache / Beeren / Soufflé

Menüpreis € 69,00 / ohne Zwischengericht € 59,00

Als Alternative zum Reh\* servieren wir Ihnen ein  
kross gebratenes Landerfilet oder Kalbsfilet.  
Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche  
für Vegetarier & Allergiker.