

*»Wirt am Berg«*

## *„Advent-Menü“*

*Ein Menü von Küchenchef Andy Kopp*

*Am Freitag, den 06. Dezember &  
Samstag, 07. Dezember 2024 jeweils ab 19:00*



*Genießen Sie vorweg im Hofgartl am offenen Feuer  
ab 18.45 als Aperitif der Jahreszeit entsprechend einen  
Orangepunsch mit Speckzwetschken,  
einen Wermut mit Prosecco & Hagebutten-Mus  
oder einen Pfiff Stiegl-Bier vom Fass &  
anschließend einen gemütlichen Advent- Abend in unseren  
romantischen Stuben*

# »Wirt am Berg«

## Advent-Menü

Gruß aus der Küche

Getrüffeltes Stunden-Ei

oooOooo

Weihnachts-Ente-Perigord

Carpaccio / Parfait / Schwarze Trüffel

oooOooo

Wildessenz mit altem Portwein

Dörrpflaume / Vogelbeeren

oooOooo

Rebhuhn-Crepinette \*\*

Gänseleber / Perigord-Trüffel / Püree

oooOooo

Beschwipstes Mango-Sorbet

oooOooo

Rosa Hirschkalbs-Rücken \*\*\*

Wilder Broccoli / Rosenkohl-Blätter / Wildpreiselbeer

Wacholder / Herbstpilz-Pilzstrudel

Oder

\*\*\* Confiertes Seesaibings-Filet mit Limetten-Risotto

/ Passe-Pierre / Krebsen-Creme

oooOooo

Williams-Birne, Mohn & Schokolade

Soufflé / Baisers / Törtchen / Mousse / Grenache / Eis

Menüpreis € 124,00

\*\* ohne Zwischengericht € 108,00

Oder als Zwischengericht \*\*

\*\* Fettuccine mit weißer Alba-Trüffel

2 Gramm Trüffel bei Tisch gewogen & gehobelt - Menü-Aufpreis 18,00 €

Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche  
für Vegetarier & Allergiker