

„Wirt am Berg“

Allerheiligen-Brunch

am Sonntag, den 1. November 2026
in unserem Festsaal ab 12:15



Aperitif bei offenem Feuer auf der
Garten-Terrasse und in den Pagoden ab 12.00
Anschließend ein herbstliches WAB-Bufferet.
Die Waldviertler Hausente, heimisches Wild & Edelfische
sowie Klassiker aus der Wiener Küche
prägen diesen Mittagstisch.

Telefon: 07242/ 45 059 oder 0664/ 355 27 05
E-Mail: sekretariat@wirtamberg.at

Herbstlicher- Gourmet-Brunch

Vorweg ab 12:15

Gruß aus der Küche

Ragout-Fine von der Fasanen-Brust

ooo Oooo

Tafelspitz Bouillon mit Grießnockerl oder Leberknöderl

Wurzelgemüse / Schnittlauch

wahlweise oder

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Blunzn-Strudel / geröstete Kürbiskerne / Günskirchner Kernöl

ooo Oooo

Vom Buffet ab 12:45

Risotto mit heimischen Edelfischen

Seesaibling / Lachsforelle / Zander / Lauch / Kirschparadeiser

Rosa Gebratenes & Geschmortes:

Hirschkalb / Hausente / Kalbsschulter-Scherz

Roastbeef von der Halbin / Milchlamm /

Pálffy-, & Semmel- Knöderl / Preiselbeer-Rotkraut /

Mediterranes Schmorgemüse & 3erlei Soßen

Allerlei Gebackenes:

Maishendl / Kalbsleber / Kalbsbries / Zucchini / Champignons

Erbsenreis / Erdäpfel- Vogerlsalat / Schnittlauch Soße

ooo Oooo

Vom Dessertbuffet ab 13:45

Apfel-, & Marillen-Strudel / Topfenknöderl m. Erdbeermus /

Mousse au Chocolat mit Amarena- Confit / Bayrische Creme

Geeistes Malakoff-Dessert / zweierlei Sorbets

7 bis 10 Jahren € 33,00 - 11 bis 13 Jahren € 54,00

Ab 14 Jahren - Preis pro Person € 89,00

Bei Kindern unter 6 Jahren wird nur das Gedeck verrechnet. (Veranstaltung -Gedeck € 9,80)

Gerne berücksichtigen wir Sonderwünsche und Allergien. Wir bitten Sie diese, wenn möglich bereits bei der Reservierung bekanntzugeben. Ebenso bitten wir aus organisatorischen Gründen bei der Jugend unter 14 Jahren um eine Altersbekanntgabe. Reservierung unbedingt erforderlich!