

# »Wirt am Berg«

## „Entenpartie“

Ein herbstliches Menü mit „Dreierlei Enten“  
von Küchenchef Albert Geißhüttner

Am Donnerstag, den 29. &  
Samstag, den 31. Oktober 20



Genießen Sie vorweg ab 19.00 als Aperitif  
der Jahreszeit entsprechend einen Wermut-Cocktail  
oder ein Glas Sekt mit Hagebutten.- oder Zwetschkenmus  
am offenen Feuer im Hofgartl &  
anschließend einen gemütlichen Abend in unseren  
romantischen Stuben.

# Menü

## „Dreierlei Enten“

Vorspeisenvariation mit Barbarie-Enten  
Suprême / Confit / Parfait / Aroniabeeren

Essenz von der Wildente  
altem Portwein / Vogelbeeren / Herbsttrompeten

Enten-Raviolo mit getrüffeltem Majoranschaum  
Spitzkraut / schwarzer Trüffel  
oder

Tagliolini mit Herbstrüffel\*  
Sellerie / Lauch / Perigord-Trüffel

Beschwipstes Boskoop-Äpfel-Sorbet

Geschmortes & rosa Gebratenes von der Cherry-Valley Ente\*  
Erdäpfelknöderl / Gewürzrotkraut / Romanesco / Quitte

Dessertvariation von der Edelkastanie & Williamsbirne  
Valrhona-Schokolade / Granatapfel / Soufflé

Menüpreis € 84,00 / ohne Zwischengericht € 69,00  
\*\*Menüpreis mit Trüffel-Tagliolini € 95,00

Als Alternative zur Ente\* servieren wir Ihnen ein  
Kross gebratenes Lander,- oder Kalbsfilet.  
Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche  
für Vegetarier & Allergiker