

»Wirt am Berg«

Frisch Gekochtes

zum Mitnehmen am :

Donnerstag, 06. Mai ab 12:00 bis 14:00

Freitag, 07. Mai ab 12:00 bis 14:00

Samstag, 08. Mai ab 12:30 bis 17:00

Muttertag, 09. Mai ab 12:00 bis 14:30 nur mit ***
gekennzeichneten Gerichten

Klassisches Beef-Tatar vom Hausruckrind, (450 Gramm)
mit Wachtelei, Kapernbeeren & marinierten Kräutersaitlingen

für 2 Personen auf Riedel-Glasteller	€	36,90
mit warmen Baguettes pro Stk.	€	2,90

Tafelspitz-Bouillon ***

wahlweise mit Grießnockerl oder Leberknöderl,
und Wurzelgemüse, Liebstöckel & Schnittlauch

(2 Portionen) 0,50 l	€	17,90
----------------------	---	-------

Ausgelöstes Backhenderl ***

mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeer

	€	18,90
--	---	-------

Curry vom Maishenderlfilet ***

mit Basmati Reis & tropischen Früchten

	€	22,90
--	---	-------

Spargel-Lauch-Zucchini-Risotto mit

Kräutersaitlingen, Puppinger Spargel & Kirschparadeiser - vegetarisch

	€	17,90
--	---	-------

mit kross gebratenem Zanderfilet

	€	21,90
--	---	-------

mit gebratenen Steingarnelen

	€	21,90
--	---	-------

Gezogener Erdbeer-Rhabarber Strudel ***

mit Erdbeermus

	€	9,80
--	---	------

„Wirt am Berg“

„Gourmet - Home - Service“

(Auf Vorbestellung!!)

Samstag, 08. Mai ab 16:00 bis 18:30

Muttertag, 09. Mai ab 12:00 bis 14:30

Vorspeisen

Vorspeisen-Variation I *

Gebeizter Alpenlachs / Forellencaviar / Crevetten-Cocktail
Zweierlei Mousse & Spitzen vom Puppinger Spargel

für 2 Personen auf Riedel-Glasteller € 46,90
mit warmen Baguettes pro Stk. € 2,90

Vorspeisen-Variation II *

von der Hausruck-Kalbin & Dreierlei vom Puppinger Spargel
Roastbeef / Tatar / Mousse / Sce. Remoulade / Kräutersaitling

für 2 Personen auf Riedel-Glasteller € 39,80
mit warmen Baguettes pro Stk. € 2,90

Suppe

Cremesuppe vom weißen Spargel *
mit Bärlauch-Tortellini & Grünspargeleinlage

für 2 Personen 0,50 l € 19,80

Zwischengericht

„Hummer -Nudeln“

Kross gebratene King Prawns (U5) auf Tagliolini mit Hummercreme
& Grünspargelspitzen pro Person € 26,90

Weißer & Grüner „Puppinger Spargel“ (350 Gramm geschält!)

mit Sce. Hollandais, Estragon-Erdäpfel pro Person € 22,90
zusätzlich 100 g Sereno-Rohschinken € 4,90

»Wirt am Berg«

Hauptgerichte ***

Kross gebratenes Waller - Filet

Grammel-Krautfleckerl – Paprikabutter-Creme - Basilikum-Pesto

pro Person € 28,90

Medaillons vom Hausruck-Milchkalb*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchel-Risotto,
weißem Spargel & Salbeibuttersaft

ab 2 Personen / pro Person € 28,90

Medaillons vom Mai-Bock *

Rosa Gebratenes vom Rehnüsschen mit
Palffy-Knöderl, karamellisiertem Grünspargelgemüse,
Rotkrautstrudel & Preiselbeer

ab 2 Personen / pro Person € 26,90

Dessert

Dessertvariation von der Valrhona-Schokolade & Mango

Törtchen mit 3erlei Mousse / Crumble / Bourbon Vanille / Himbeeren / Sorbet

auf Riedel-Glasteller pro Person € 16,90

Karamellisierter Nussschmarrn *

mit Rumrosinen, Erdbeermus & Vanilleeis

für 2 Personen € 16,90

»Wirt am Berg«

* Um Ihnen mehr Speisen-Auswahl bieten zu können, ohne jene Gäste, die nach Ihnen auf Ihre Bestellung warten zu „strapazieren“, bitten wir aus küchentechnischen Gründen um Verständnis, dass wir einige Gerichten erst bei einer Bestellung für zwei, beziehungsweise ab 2 Personen anbieten.

* Sollten Sie sich für ein Menü entscheiden empfiehlt Ihnen Küchenchef Albert Geißhüttner aus qualitativen Gründen, die Vorspeisen & Suppen bereits am frühen Abend und die Hauptgerichte & Desserts erst während des Abendessens abzuholen.

*** Als Alternative können wir Ihnen eine Cherry-Valley Ente mit Beilagen auch so zubereiten, dass Sie diese nur mehr 15 Minuten im Rohr fertigbaren müssen und somit nicht nur während unserer Öffnungszeiten, sondern **auch an Sonntagen!**, unsere Küche genießen können.

Geschmorte Cherry Valley Ente „a l’orange“

Blaukraut, Palffy-Knöderl, Broccoli, Orangen, Mandeln

„Reichlich“ für 3, ausreichend für 4 Personen € 89,90

Dasselbe gilt auch für Kalbsgulasch oder Hirschragout mit Butternockerl und Rindgulasch & Kalbsbeuscherl mit Knöderl.

Mit unseren Thermo-Boxen, ermöglichen wir einen einwandfreien Transport von warmen Gerichten bis zu 15 Minuten, und bei der Tiefkühlware bis zu 6 Stunden ohne Qualitätsverlust.

Aus logistischen Gründen bitte wir um Verständnis das keine Barzahlung möglich ist. Die Verrechnung erfolgt bei Rückgabe der Boxen, etwaiger Gläser und Geschirrs, mit der Bitte, diese mit Kreditkarte oder per Überweisung zu begleichen.

Sämtliche Gerichte werden im Haus von
Küchenchef Albert Geißhüttner und seinem Team
handgefertigt & ohne Konservierungsstoffe produziert!
Ferner verarbeiten wir vorrangig regionale Produkte.

Die angegebenen Preise gelten aus saisonalen und abhängig vom Rohwaren-Beschaffungswert bis auf Widerruf und verlieren mit einer Neuauflage dieser Produktliste ihre Gültigkeit.

Alle angeführten Preise sind inklusive MwSt.

Wels, am 03. Mai 2021