

*„Wirt am Berg“
Gourmet-Abend
Mit Piano-Klängen im Hofgartl
Samstag, 30. Mai 2026*



*Den Aperitif, **
eine Erdbeer-Waldmeister-Bowle
oder unseren „Haus-Apero“ mit
Wermut, Kagebuttenmus & Wild-Preiselbeeren,
natürlich aber auch ein
Glas Prosecco „Le Contesse Rosé“
oder einen Pfiff „Stiegl Pils“ vom Fass,
servieren wir vorweg ab 18:45

** Übrigens auch alkoholfreien Spanischen Schaumwein*

„Wirt am Berg“

Unser Abendmenü

Gruß aus der Küche:

Ragout Fine vom Maiböckel

ooo Oooo

Traunsee-Saibling / Kremstal-Garnele

Gebeiztes / Wipfel-Honig / Senfkorn / Amarant / Fenchel

ooo Oooo

Velouté von zweierlei Spargel

Wellington vom Seeteufel“ / Spargel-Duxelles / Spargelglace

ooo Oooo

Crepinette von der Wachtel mit Madeira-Safterl

Morchel / Gänseleber / „Spargelgrün“

oder wahlweise

*Weißer & Grüner Puppinger Solospargel „klassisch“ * **

See. Hollandais / San Daniele-Schinken

ooo Oooo

Mit Wacholder-beschwipstes

Verbene-Litronen-Sorbet

ooo Oooo

Rosa Gebratenes vom Maibock

Nüsschen / Rücken / Portwein-Preiselbeer-Sosserl

Pálffy-Knöderl / Karamellisierter Grünspargel

oder wahlweise

Steinbutt in Cabernet-Butter

Eierschwammerl / Erdäpfel-Mousseline / Salzitrone

ooo Oooo

Gartenerdbeere / Schokolade / Bauern-Topfen

Zweierlei Schokolade / Soufflé / Mousse / Verbene

Menüpreis € 135,00

* * Ohne Zwischengericht € 115,00

Abend-Gedeck € 8,90

Jugendliche - a la Carte (natürlich auch etwas Gebackenes!)

Sonderwünsche & Allergien werden sofern diese vorweg, am besten jedoch gleich bei der Reservierung bekannt gegeben werden, gerne berücksichtigt.

„Wirt am Berg“

Gourmet-Abend

Bei beständigem Schönwetter

Und wenn es die Abend-Temperaturen erlauben

auf der Gartenterrasse

