

„Wirt am Berg“

„Gourmet - Abend“

Am Samstag, 21. Februar 2026



Genießen Sie vorweg ab 18:45 als Aperitif
der Jahreszeit entsprechend einen
Orangenpunsch oder einen Wermut-Aperitif
mit Hagebutten-Mus, Prosecco & Vogelbeere und
anschließend einen gemütlichen Abend in unseren
romantischen Stuben mit Piano-Balladen.

„Wirt am Berg“

Unser Menü im Februar

Gruß aus der Küche

Gratinierte Felsenäuster

0000000

Atlantik-Hummer / Pulpo / Butterfish

Mousse / Carpaccio / Mariniertes

0000000

Krebsen-Bisque mit Jacobs-Muschel

0000000

Cross gebratener Natur-Waller

Krenschäum / Rote Rübe / Ingwer-Risotto / Chicorée

0000000

Blutorangen-Ingwer-Sorbet

beschwipst mit Gin

0000000

Filet vom Hausruck-Milchkalb mit Morchel-Creme

Fettuccine / Spitzmorcheln / Spargel-Broccoli

oder

„Skrei-Loins“

Medaillon vom Eismeer-Kabeljau

Beluga-Linsen / Pac Choi / Balsamico

0000000

Dessert-Potpourri von der Weißen Valrhona-Schokolade,

Passionsfrucht & Himbeeren

Mousse / Soufflé / Shot / Sorbet

Menüpreis € 138,00 / ohne Zwischengericht € 118,00

Sonderwünsche & Allergien werden sofern diese vorweg, am besten jedoch gleich bei der Reservierung bekannt gegeben werden, gerne berücksichtigt.
(Saisonbedingte kleine Änderungen im Menü vorbehalten)