

*„Wirt am Berg“*

*Mediterranes - Heimisches*

*Menü & a la Carte*

*Freitag, 13. Juni 2025*

*ab 18:45*



*Im mediterranen Hofgartl  
oder bei beständigem warmen  
Frühsummer-Wetter  
in der Pagode auf der Garten-Terrasse*

# *„Wirt am Berg“*

*Den Aperitif, \**  
*eine Erdbeer-Waldmeister-Bowle*  
*oder unseren „Haus-Apero“ mit*  
*Wermut, Hagebuttenmus & 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 Sekt,*  
*Gin-Tonic mit alkoholfreiem Tanqueray-Gin*  
*& eine kleine Auswahl an alkoholfreien Weinen!*



*„Wirt am Berg, am Freitag, 13. Juni 2025“*

# *Wirt am Berg*

## *Unser Menü im Juni*

oooOOooo

### *Gruß aus der Küche*

*Maiskenderl-Auster auf Kräuter-Pürree*

oooOOooo

### *Knopfspießer - Gänseleber - Eierschwammerl*

*Carpaccio / Walnussöl / Eis / Wildkräuter / Vogelbeeren (23,90)*

oooOOooo

### *Paradeiser-Essenz*

*Traunkrebsert / Basilikum-Tascherl / Dill (13,90)*

oooOOooo

### *„Hummer-Nudeln“*

*Hummer-Krabben / Fettuccine / Passe Pierre / Krebsen-Creme (26,90)*

oooOOooo

### *Beschwipstes Salbei-Limetten Sorbet*

oooOOooo

### *Rosa Rückenstück vom Hausruck-Reh (35,90)*

*Wilder Broccoli / Glasierte Marille / Eierschwammerl-Strudel*

*Portwein / Wacholder / Mandeln*

oder wahlweise

### *Steinbutt & Jakobsmuschel (35,90)*

*Safrancreme / Limetten-Ingwer-Risotto / Pac-Choi*

oooOOooo

*Gartenerdbeere, weiße Schokolade & Bauerntopfen  
Tarte / Sorbet / Shot / Soufflé / Erdbeeren / Verbene (13,90)*

oooOOooo

Menüpreis € 129,00

Ohne Zwischengericht € 109,00

Für Maturanten & Jugendlichen unter 16 Jahren jeweiliger Menüpreis minus € 20,00

# „Wirt am Berg“

## À la Carte Gerichte

oooOOOooo

### Ausgelöstes Backhenderl

Erbsenreis / Petersilien-Erdapferl / Preiselbeeren (25,90)

oooOOOooo

### Sautierte Kalbsinnereien vom Hausruckkalb

Leber / Niere / Bries mit Majoransafterl

Bastmatireis / Grünspargel / Schmor-Paradeiser (29,80)

### Medaillons vom Hausruckkalb

Filet / Eierschwammerl / Rosmarinsafterl

Fettuccine / Wilder Broccoli (35,90)

Selbstverständlich können Sie aus dem Menü mit Ausnahme der Vorspeise,  
auch einzelne Gerichte wählen,  
bitten aber um Verständnis das aus kochtechnischen Gründen,  
diese nur gleichzeitig mit dem jeweiligen Menü-Gang serviert werden können

## À la Carte Desserts

oooOOOooo

### Karamellisierte Marillen-Palatschinke

Vanille-Eis, Erdbeeren & Mandelsplitter (12,90)

oooOOOooo

### Marinierte Gartenerdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis

Verbene & Parzmairs „Eier-Kirsch-Likör“ (13,90)

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