

„Wirt am Berg“

„Herbstlicher Gourmetabend“

Ab Freitag, den 08. Oktober &
Am Freitag, den 15. Oktober 2021



Genießen Sie vorweg ab 19.00 als Aperitif
der Jahreszeit entsprechend einen Wermut-Cocktail
oder ein Glas Prosecco mit Holunder-, oder Hagebutten-Mus
am offenen Feuer im Hofgartl &
anschließend einen gemütlichen Abend in unseren
romantische Stuben, begleitet von Pianoklängen.

»Wirt am Berg«

Ein herbstliches Menü

von Küchenchef Albert Geißhüttner

Rheinanke, Krebse & Ochsenfleisch

Gebeiztes / Tatar / Kaviar

00000

Velouté von der Topinambur

mit Herbst-Trüffel

00000

Poelierter Waller

Krennschaum / Rote Rübe / Pack-Joi

oder

Tagliolini mit Herbsttrüffel**

Sellerie / Lauch / schwarze Trüffel

00000

Hagebutten-Sorbet

beschwipst mit „Traubenkirsch“

00000

Rosa Salzwiesenlamm-Rücken*

Spitzpaprika / Schalotten / Bohnen / Oliven / Salbei

00000

Variation von der Edelkastanie & Feige

Cassis / Amarena-Coulis / Baisers / Eis / Pistazien

Menüpreis € 88,00 / ohne Zwischengericht € 75,00

**Menüpreis mit Trüffel-Tagliolini € 95,00

Als Alternative zum Salzwiesenlamm* servieren wir Ihnen ein

Kross gebratene Lender,- oder Kalbsfilet.

Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche

für Vegetarier & Allergiker