

»Wirt am Berg«

„Zum Mitnehmen“ Gekühltes & Tiefgekühltes

Jeden Dienstag bis Samstag

Abholbar in unserer Vinothek von 10:00 bis 18:00 & an Samstagen 12:00 bis 17:00.

Vorspeisen (Gekühltes)

1659	Bratl-Aufstrich	200 ml	€	13,90
1677	Gänseleber Terrine „Stange“	pro/dkg	€	1,95
1854	Entenleber -Terrine „Stange“	pro/dkg	€	1,69
1182	Weidegansleber Parfait im Bügelglas	225 ml	€	23,90
1852	Gänsestopfleber - mit TBA mariniert im Bügelglas	220 g	€	38,90
1241	Wildhasen-Terrine mit Pistazien & Fileteinlage	pro/dkg	€	0,79
1217	Geräucherter Rohschinken vom Hirschrücken	pro/dkg	€	0,95
1217	Mousse vom Räuchersaibling (auf Vorbestellung)	pro/dkg	€	0,68
1446	Norwegischer „Premium“ Räucherlachs (auf Vorbestellung)	pro / kg	€	49,90

Suppen & Essenzen (Tiefgekühltes)

1671	Ganserl-Einmachsuppe	0,75 l	€	16,90
1705	Hummer-Bisque (Creme-Suppe mit Cognac & Madeira)	0,50 l	€	18,90
1440	Essenz für Bouillabaisse vom Steinbutt & Waller	0,50 l	€	16,90
1759	Wildpüree-Suppe	0,35 l	€	13,90
3849	Wild-Essenz mit altem Portwein	0,50 l	€	16,90
1693	Tafelspitz-Bouillon mit Markspiegel	0,75 l	€	15,90
1693	Maishendl-Bouillon mit & ohne „Goldaugen“	0,75 l	€	15,90
1872	Geflügel - Consommé mit „Goldaugen“	0,75 l	€	13,90
1856	Gulaschsuppe pikant-scharf m. Rubinpaprika & Chili *	1,00 l	€	18,90
1596	Spargel-Velouté mit Grünspargel-Einlage	0,75 l	€	16,90

* Im Rexglas - Einsatz 3,00

Suppeneinlagen (Tiefgekühltes)

1785	Grießnockerl	6 Stk	€	8,90
1799	Gebackene Kalbsleberknöderl	6 Stk	€	8,90
1815	Gebackene Wildleberknödel	6 Stk	€	9,80
1711	Pilz-Tortellini für Wildessenz	11 Stk	€	14,90
1796	Meeresfrüchte-Tortellini für Hummer-Bisque	11 Stk	€	19,80
0000	Kalbsmilz - Pofesen (4 Portionen)	8 Stk	€	9,80

»Wirt am Berg«

Knöderl (Tiefgekühltes)

1439	Speckknöderl mit Hamburger Speck & Kübelspeck	7 Stk	€	15,90
1727	Grammelknöderl klassisch mit Speckgrammeln	7 Stk	€	15,90
1315	Gourmetknöderl m. Enten- & Hendlgrammeln	7 Stk	€	14,90
1735	Haschee-Knöderl klassisch m. Wurst & Fleischfülle	7 Stk	€	15,90
3851	Ganserl-Hascheeknöderl	7 Stk	€	14,90
1161	Spinatknöderl (vegetarisch)	5 Stk	€	11,90
1161	Bärlauchknöderl (vegetarisch)	5 Stk	€	12,00
1253	Topfenknöderl mit Nussbutterbrösel	6 Stk	€	14,90
1883	Topfenknöderl mit Nussbutterbrösel & Erdbeermus	6 Stk	€	18,90
1659	Kümmelsafterl für Grammel & Speckknöderl	125 ml	€	5,90
1250	Ganserlsafterl für Ganserl oder Hausente	200 ml	€	11,90

Tortellini & Ravioli (Tiefgekühltes) (handgefertigt!)

1711	Enten-Tortellini	11 Stk	€	13,90
5242	Pilze-Tortellini (vegetarisch)	11 Stk	€	14,90
1796	Meeresfrüchte-Tortellini mit Hummercreme	11 Stk	€	19,80
1775	Ochsenschwanz-Tortellini	11 Stk	€	15,90
3669	Bärlauch-Tortellini (vegetarisch)	10 Stk	€	12,90
3754	Radicchio-Schalotten Ravioli (vegetarisch)	9 Stk	€	12,90
1635	Oliven-Schalotten Tortellini (vegetarisch)	11 Stk	€	14,90
1871	Hummer-Tortellini mit Hummercreme	11 Stk	€	19,80
1694	Fluss-Krebse-Ravioli mit Hummercreme	9 Stk	€	19,80

Beilagen (Tiefgekühltes)

1782	Semmelknöderl	6 Stk	€	9,95
1835	Brioche Knöderl	6 Stk	€	13,90
1816	Butternockerl	330 g	€	5,40
1684	Gewürzrotkraut	375 ml	€	13,90
1674	Bio Sauerkraut	500 g	€	2,15

»Wirt am Berg«

Gerichte aus der klassischen Wiener Küche (Tiefgekühltes)

1624	Kalbsrahmbeuscherl	375 ml	€	12,90
0078	Kalbsfilet-Spitzen mit Morchelcreme	250 ml	€	24,90
3665	Kalbsfilet-Spitzen mit Madeira-Pilzcreme	250 ml	€	21,90
1668	Ragout-Fine vom Kalbsfilet mit Pilzrahm	250 ml	€	15,90
3708	Kalbsstelze, mediterran geschmort	250 ml	€	16,90
1882	Kalbsvögerl geschmort	250 ml	€	16,90
1383	Osso-Bucco vom Kalb	375 ml	€	17,90
1383	Kalbsbackerl mit Madeira-Limetten-Soße	250 ml	€	18,90
1773	Kalbsschulter-Scherzerl, geschmort	250 ml	€	17,90
1623	Kalbsgulasch vom Meiserl & Wadl	250 ml	€	16,90
1829	Kalbsgulasch-Saft für Knöderl in Saft	200 ml	€	6,90
1670	Curry vom Maishenderl	250 ml	€	16,90
3671	Paprikasch v. Maishenderl	280 ml	€	14,90
1670	Paprika-Henderl (Henderlhaxerl in Paprikacreme)	500 ml	€	14,90
1888	Rinds-Backerl in Madeira-Honig-Sosse	375 ml	€	19,80
1295	Rinds-Schulterscherztl in Burgundersoße	250 ml	€	16,90
1820	Zwiebelrostbraten von der Hoch-Ried	375 ml	€	19,90
3676	Rostbraten-Safterl	200 ml	€	7,90
1254	Paprikasch vom Rindswadl	375 ml	€	12,90
1040	Rindsgulasch vom Scherztl & „Wadl“	375 ml	€	16,90
1762	Rindsgulasch-Saft für Würstl in Saft	200 ml	€	6,90
1860	Rinderfilet-Spitzen „Stroganoff“	250 ml	€	20,90
1862	„Stroganoff“ Safterl	200 ml	€	7,90
1860	Rinderfilet-Spitzen mit Perigord-Schalotten-Soße	250 ml	€	23,90
1862	Perigord-Trüffel-Schalotten-Soße	200 ml	€	24,90
0091	Geschmorte Lammschlögl „mediterran“	250 ml	€	19,90

»Wirt am Berg«

Wild aus heimischen Wäldern & Auen (Tiefgekühltes)

1791	Ragout-Fine vom Reh	250 ml	€	14,90
1798	Reh-Fine vom Rehrücken	250 ml	€	19,90
1120	Geschnetzelte Rehnuss in Wacholder-Madeira-Creme		€	22,90
1193	Sautierte Rehfilet-Spitzen in Wacholderjus	250 ml	€	23,90
1728	Geschmorte Rehnuss in Burgundersoße	250 ml	€	19,80
1415	Geschnetzelter Hirschkalbsrücken mit Wacholder-Preiselbeer-Creme	250 ml	€	22,90
1600	Wacholder-Rahm-Safterl	200 ml	€	14,90
3852	Geschnetzelte Hirschkalbsnuss in Burg.Soße	250 ml	€	19,80
1794	Geschmorte Hirschkalbsnuss mit Wacholder-Preiselbeer Soße			19,80
1791	Ragout-Fine vom Hirschkalb	250 ml	€	14,90
1602	Hirschkalbs-Ragout m. Wacholder-Preiselb.Soße	250 ml	€	16,90
1333	Hirsch-Ragout mit Wacholder-Preiselbeer Soße	250 ml	€	12,90
184	Geschnetzelte Gams-Nuss	250 ml	€	16,90
1880	Wildhasen-„Pfeffer“ in Wacholder-Soße (Gebeizt!!)	350ml	€	13,90
1879	Wildhasen-Rücken in Wacholder-Rahmsoße	250 ml	€	18,90
1879	Wildhasen-Ragout-Fine in Wacholder-Rahmsoße	250 ml	€	14,90

Jus, Soßen & Spezielle Beilagen (Tiefgekühltes)

1659	Kümmelsafterl für Grammel & Speckknöderl	125 ml	€	5,90
1250	Ganserl-Bratensafterl für Enten & Ganserlgerichte	200 ml	€	11,90
1389	Curry-Soße speziell Geflügel	200 ml	€	7,90
1389	Kalbs-Jus & Glace	200 ml	€	19,90
3668	Charlotten-Safterl speziell für Lamm, Rind	125 ml	€	8,90
3196	Rehjus „klassisch mit Rotwein-Preiselbeer“	200 ml	€	19,80
1792	Wildglace „Zitrus-Rotwein-Preiselbeer“	125 ml	€	8,90
1338	Morchel-Madeira-Soße mit Spitzmorcheln	200 ml	€	22,90
1898	Portwein-Cognac- Wildsafterl	200 ml	€	16,90
1898	Perigord-Trüffel-Schalotten Soße	200 ml	€	24,90
1600	Wacholder-Madeira Wildrahm-Safterl	200 ml	€	14,90
1901	Madeira-Pilzrahm-Safterl	200 ml	€	13,90
3666	Lamm-Glace	200 ml	€	12,90
1792	Hummer-Creme für Hummertortellini	125 ml	€	9,90

»Wirt am Berg«

Trüffelspezialitäten (Gekühltes & Tiefgekühltes)

1792	Hausgemachtes Alba-Trüffelöl	110 ml	€	18,90
1873	Weißer Trüffel-Buttersoße f. Trüffelnudel	n 200 ml	€	19,90
1873	Getrüffelter Kalbsjus mit Perigord Trüffel	125 ml	€	19,90
1899	Perigord-Trüffel - Madeira Safterl	200 ml	€	24,90
1873	Perigord-Trüffel - Wintertrüffel- „Extra“	/g	€	Auf anfrage	
1873	Alba -Trüffel - Wintertrüffel- „Extra“	/g	€	Auf anfrage	

Fondue-, Lachs-, BBQ-Saucen & Tiefgekühltes)

1571	Honig-Dill-Senfsauce für gebeizten Lachs	145 ml	€	7,90
0026	Cumberland Sauce für Wildpastete & Fondue	145 ml	€	7,90
1101	Curry Sauce	145 ml	€	7,60
1101	Wasabi Sauce	145 ml	€	7,60
1101	Cocktail Sauce	145 ml	€	7,60
1101	Chili „BBQ“ Sauce	145 ml	€	7,60
1101	Chili „Hot“ Sauce	145 ml	€	7,60
1101	Schnittlauchsaue	145 ml	€	7,60
1189	Trauben-Gelée für Gänseleberterrinen & Käse	145 ml	€	6,90

Pestos & Sugo (Tiefgekühltes)

1666	Mediterranes Pilzsugo (vegan)	375 ml	€	13,90
3667	Kalbssugo „Bolognese“	500 ml	€	19,70
3386	Sugo „Arrabiatta“ (pikant-scharf & vegan)	250 ml	€	9,80
1791	Ragout-Fine vom Reh (speziell für Nudelgerichte)	250 ml	€	14,90
1791	Ragout-Fine vom Hirschkalb	250 ml	€	14,90
1789	Basilikum-Pesto	135 ml	€	7,90
1629	Bärlauch-Pesto	135 ml	€	6,90
3580	Steinpilz-Basilikum- Pesto	225 ml	€	10,95

»Wirt am Berg«

Für den Aperitif:

Früctemus, Orangen-Punsch & Bowle (Gekühltes & Tiefgekühltes)

1666	Erdbeer-Bowle	0,70 l	€	10,90
1666	Weihnachtlicher Orangenpunsch	0,70 l	€	15,90
1666	Orangen-Eispunsch (als Aperitif empfehlenswert!!)	0,70 l	€	16,90
1790	Himbeermus für Sekt & Eisdesserts	125 ml	€	5,95
1382	Erdbeermus für Sekt & Eisdesserts	125 ml	€	4,95
1382	Mangomus für Sekt & Eisdesserts	125 ml	€	6,90
1382	Passionsfruchtmus für Sekt & Eisdesserts	125 ml	€	7,90

Essige & Öle (Gekühltes)

1792	Hausgemachtes Alba-Trüffelöl	110 ml	€	18,90
1748	Hausgemachter Weinessig ca.30 Jahre alt aus Vernatsch-Schilcher & Weichseln	250 ml	€	14,90

Alle angeführten Preise sind inklusive MwSt.

Sämtliche angebotene Produkte werden im Haus von
Küchenchef Albert Geißhüttner und seinem Team ohne Konservierungsstoffe
handgefertigt produziert & vom Serviceteam gewissenhaft
portioniert, abgefüllt & etikettiert.

Bitte haben Sie Verständnis, dass aus qualitativen, zeitlichen & saisonalen Gründen
nicht immer alle Produkte vorrätig sind.

Diese Gerichte sind auf unserer Sortiment-Liste
hellgrau markiert und „derzeit nicht bestellbar“!

Bei einer Bestellung ab 10 Einheiten
gewähren wir auf TK-Gerichte 5 % und ab 20 Einheiten 10% Sonderrabatt!

Die angegebenen Preise gelten aus saisonalen Gründen und abhängig vom Rohwaren-
Beschaffungswert bis auf Wiederruf und verlieren mit einer Neuauflage dieser
Produktliste ihre Gültigkeit. Übrigens kann es aus diesem Grund eventuell auch zu einer
geringfügigen falschen Preisangabe kommen.

Wels, im Juni 2022 - Stand 29/05/22