

„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 15:00.

Vorspeisen (Gekühltes)

1753	Surbratl-Schmalz-Aufstrich	225 g	€	14,90
1712	Surbratl-Grammel-Austrich	225 g	€	12,90
1712	„Verhackerts“ vom Weideganserl	225 g	€	12,90
0594	Entenleber -Terrine „Stange“	pro/dkg	€	1,65
1182	Weidegansleber Parfait im Bügelglas	225 ml	€	23,90
1852	Gänsestopfleber - mit TBA mariniert im Bügelglas	220 g	€	38,90
1241	Geräucherte Entenbrust	pro/ kg	€	89,00
1217	Geräucherter Rohschinken vom Hirschrücken	pro/ kg	€	127,50
1604	Norwegischer „Premium“ Räucherlachs	pro / kg	€	56,90

Suppen & Essenzen (Tiefgekühltes)

1861	Spargel-Creme-Suppe (Velouté)	0,35 l	€	18,90
1671	Ganserl-Einmachsuppe	0,75 l	€	16,90
1705	Hummer-Bisque (mit Cognac, Pernod & Noilly-Prat.)	0,35 l	€	22,90
1845	Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis	0,37 l	€	18,90
1694	Flusskrebse-Essenz von heimischen Krebsen	0,35 l	€	22,90
1797	Paradeiser Essenz	0,35 l	€	18,90
1759	Wildpüree-Suppe	0,50 l	€	13,90
3849	Wild-Consommé-Double mit altem Portwein	0,50 l	€	25,90
1693	Tafelspitz-Bouillon mit Markspiegel	0,75 l	€	16,90
1784	Tafelspitz-Consommé mit Markspiegel	0,75 l	€	18,90
1285	Maishendl-Bouillon mit „Goldaugen“	0,75 l	€	14,90
1856	Gulaschsuppe pikant-scharf m. Rubinpaprika & Chili * 1,00 l	€	24,90	

* Im Rex-Glas -inclusive Einsatz 3,00

Suppeneinlagen (Tiefgekühltes)

1785	Grießnockerl	6 Stk	€	15,90
1799	Gebackene Kalbsleberknöderl	6 Stk	€	14,90
5242	Steinpilz-Tortellini für Wildessenz	11 Stk	€	14,90
1796	Flusskrebs-Tortellini für Bisque & Essenz	11 Stk	€	16,90

»Wirt am Berg«

Knöderl (Tiefgekühltes)

1439	Speckknöderl mit Bauernspeck & Kübelspeck	6 Stk	€	16,90
1727	Grammelknöderl klassisch mit Speckgrammeln	6 Stk	€	17,90
1315	Gourmetknöderl m. Enten- & Hendlgrammeln	6 Stk	€	17,90
1735	Haschee-Knöderl klassisch m. Wurst & Fleischfülle	6 Stk	€	17,90
3851	Ganserl-Hascheeknöderl	6 Stk	€	16,90
1161	Spinatknöderl (vegetarisch)	6 Stk	€	15,90
1637	Bärlauch-Semmel-Knöderl (vegetarisch)	6 Stk	€	16,90
1189	Spinat-Semmel-Knöderl (vegetarisch)	6 Stk	€	17,90
1253	Topfenknöderl ohne Nussbutterbrösel	6 Stk	€	13,90
1909	Karamellisierte Nussbutter-Brösel mit Brioche	250 ml	€	9,90
1907	Topfen-Marillenknödel-Knödel ohne Nussbutter.	5 Stk.	€	16,90
1908	Zwetschken-Knödel (Topfenteig) ohne Brösel	6 Stk	€	18,90
1659	Kümmel-Bratlsafterl f. Grammel & Speckknöderl	200 ml	€	14,90

Tortellini & Ravioli (Tiefgekühltes) (handgefertigt!)

1711	Enten-Tortellini	13 Stk	€	15,90
5242	Steinpilze-Tortellini (vegetarisch)	13 Stk	€	17,90
1796	Flusskrebs-Tortellini für Bisque & Essenz	11 Stk	€	18,90
1775	Ochsenschwanz-Tortellini	11 Stk	€	17,90
3669	Basilikum-Topfen-Tortellini (vegetarisch)	11 Stk	€	13,90
3754	Radicchio-Schalotten Ravioli (vegetarisch)	9 Stk	€	12,90
1635	Oliven-Schalotten Tortellini (vegetarisch)	11 Stk	€	14,90
1871	Hummer-Tortellini mit Hummercreme	9 Stk	€	19,80

Beilagen (Tiefgekühltes)

1782	Semmelknöderl	6 Stk	€	14,90
1198	Spinat-Semmelknöderl f. Rahm-Eierschwammerl & Wild	6 Stk.	€	15,90
1161	Bärlauch-Semmelknöderl für Wildgerichte	6 Stk	€	16,90
1835	Brioche Knöderl	6 Stk	€	14,90
1816	Butternockerl	330 g	€	7,90
1684	Gewürzrotkraut „Blaukraut“	550 ml	€	15,90
1674	Bio Sauerkraut	500 g	€	2,15

Gerichte aus der klassischen Wiener Küche (Tiefgekühltes)

1624	Kalbsrahm-Beuscherl "Salon-Beuscherl"	375 ml	€	15,90
0078	Kalbsfilet-Spitzen mit Morchel-Creme	250 ml	€	24,90
1893	Kalbsfilet-Spitzen m. Eierschwammerlcreme	250 ml	€	25,90
3665	Kalbsfilet-Spitzen m. Madeira-Cognac-Creme	250 ml	€	22,90
1906	Kalbsfilet-Geschnetzeltes mit Morchel-Creme	250 ml	€	24,90
1891	Feines Ragout vom Kalbsfilet mit Steinpilzen	250 ml	€	22,90
1882	Ragout-Fine vom Kalbsfilet a la Stroganoff	250 ml	€	22,90
1668	Ragout-Fine v. Kalbsfilet m. Eierschwammerl-Sce.	250	€	22,90
1849	Ragout-Fine v. Kalbsfilet m. Morchel-Creme	250 ml	€	22,90
1900	Kalbsbackerl getrüffelt m. Rosmarinsafterl	250 ml	€	27,90
1773	Kalbsschulter-Scherzerl , geschmort m. Rosmarinsaft	250	€	24,90
1777	Kalbsschulter-Scherzerl , m. Madeira-Soße	250 ml	€	24,90
1623	Kalbsgulasch vom Meiserl & Wadl	250 ml	€	23,90
1829	Kalbsgulasch-Saft für Knöderl in Saft-glutenfrei	200 ml	€	9,90
1829	Paprikasch- Ragout-Fine vom Kalb für Reisfleisch	250 ml	€	21,90
1912	Maishenderl-Filet mit Morchelcreme-Soße	250 ml	€	24,90
1841	Maishenderl-Filet m. Eierschwammerl-Rahmsoße	250 ml	€	25,90
1670	Maishenderl-Filet mit Currycreme & Ananas	250 ml	€	23,90
1925	Maishenderl-Filet mit Paprika-Creme	250 ml	€	22,90
1254	Paprikasch von Maishenderl-Haxerln	250 ml	€	17,90
3671	Paprikasch von Maishendl-, „Austern“	250 ml	€	23,90
1671	Entenfilet mit Orangen-Cognac-Safterl	250 ml	€	26,90
1888	Rinds-Backerl Madeira-Sosse	225 ml	€	24,90
1295	Rinds-Schulterscherz in Burgundersoße	250 ml	€	16,90
1820	Beiried-Rostbraten m. Zwiebel-Estragon-Soße	280 ml	€	24,90
3676	Rostbraten-Safterl	200 ml	€	11,90
1040	Rindsgulasch vom Scherzl & „Wadl“	375 ml	€	16,90
1762	Rindsgulasch-Saft für Würstl in Saft	200 ml	€	6,90
1860	Rinderfilet-Spitzen „Stroganoff“	250 ml	€	25,90
2072	Schweinsfilet-Spitzen „Stroganoff“	275 ml	€	21,90
1917	Salzwiesen-Lamm-Stelze geschmort im Ganzen	350 g	€	24,90
0091	Salzwiesen-Lamm-Nuss – „mediterran“	250 ml	€	21,90

Wild aus heimischen Wäldern & Auen (Tiefgekühltes)

1791	Ragout-Fine vom Reh mit Portweinsouße	250 ml	€	24,90
2022	Ragout-Fine vom Reh m. Eierschwammerl-Rahmsouße	250 ml		24,90
1821	Edel-Ragout vom Reh m. Portweinsouße	250 ml	€	25,90
1602	Rehragout m. Eierschwammerl-Rahmsouße	250 ml	€	24,90
1634	Eierschwammerl a la Creme	250 ml	€	23,90
1120	Geschnetzelte Rehnuss mit Portweinsouße	250 ml	€	27,90
1193	Nuggets v. Rehlungenbraten m. Portweinsafterl	250 ml	€	29,90
1798	Medaillons vom Rehnüsschen m. Portweinsouße	250 ml	€	28,90
1728	Geschmorte Rehnuss in Portwein-Preiselbeer-Souße	250 ml	€	28,90
1923	Geschnetzelter Jung-Hirschrücken in Portweinsouße	250 ml		26,90
1477	Rosa gebratene Hirschkalbsnuss in Portwein-Souße	250 ml	€	27,90
3852	Geschnetzelte Hirschkalbsnuss in Portwein-Souße	250ml	€	26,90
1794	Hirschkalbsnuss-Medaillons m. Portwein-Souße	250 ml	€	29,80
1788	Feines Ragout vom Hirschkalbsnuss	250 ml	€	23,90
1333	Hirschkalbs-Ragout m. Portwein-Preiselb.Souße	250 ml	€	24,90
1880	Wildhasen-„Pfeffer“ in Wacholder-Souße (Gebeizt!!)	350ml	€	15,90
1879	Wildhasen-Rücken in Wacholder-Rahmsouße	250 ml	€	22,90
1879	Wildhasen-Ragout-Fine in Wacholder-Rahmsouße	250 ml	€	16,90

Trüffelspezialitäten (Gekühltes & Tiefgekühltes)

1792	Hausgemachtes Alba-Trüffelöl	110 ml	€	18,90
1873	Weißer Trüffel-Buttersouße f. Trüffelnudel	n 200 ml	€	21,90
1887	Getrüffelter Kalbsjus mit Perigord-Trüffel	200 ml	€	28,90
1862	Perigord-Trüffel-Schalotten-Souße	200 ml	€	24,90
1899	Perigord-Trüffel - Madeira Safterl	200 ml	€	24,90
1873	Perigord-Trüffel -Herbsttrüffel- „Extra“	42.Woche /g	€	1,15
1873	Perigord-Trüffel -Sommertrüffel- „Extra“	/g	€	Tagespreis	
1873	Alba -Trüffel -Wintertrüffel- „Extra“	/g	€	Tagespreis	
1911	Fettuccine speziell für Trüffelnudel "LA CAMPOFIOLE"	250 g	€	6,99

Jus, Soßen & Spezielle Beilagen (Tiefgekühltes)

1788	Eierschwammerl a la Creme	250 ml	€	23,90
1250	Enten & Ganserl Jus für Grill-Ente	200 ml	€	18,90
1072	Enten-Glace a l 'orange für Grill-Ente	200 ml	€	21,90
1418	Curry-Soße speziell Geflügel	200 ml	€	10,80
1921	Kalbs-Jus "Extra"	200 ml	€	21,90
1389	Kalbsjus -Glace	200 ml	€	20,90
1819	Rinds-Jus & Glace	200 ml	€	19,90
3668	Sauce "Bordelaise" für Lamm & Rinderfilet	200 ml	€	24,90
3196	Wildjus vom Hausruck-Reh „Extra“	200 ml	€	21,90
1338	Morchel-Madeira-Soße mit Spitzmorcheln	200 ml	€	24,90
1916	Reh-Sosserl „Premium“ mit Portwein	200 ml	€	24,90
1901	Cognac-Rahm-Soße f. Perlhuhn & Wachtel,	200 ml	€	21,90
0000	Wildgeflügel-Jus f. Rebhuhn, Wachtel, Fasan	200 ml	€	23,90
1898	Perigord-Trüffel-Schalotten Soße	200 ml	€	24,90
1887	Madeira-Safterl mit Perigord-Trüffel	200 ml	€	28,90
1898	Wacholder-Madeira Wildrahm-Safterl	200 ml	€	16,90
1862	„Stroganoff“ Safterl	200 ml	€	16,90
3666	Lamm-Glace mediterran	200 ml	€	16,90
1886	Hummer-Butter Creme für Hummernudeln	200 ml	€	21,90

Pestos , Sugo & Krebse (Tiefgekühltes)

1625	Flusskrebse-Ausgelöst für „Hummerspagetti“	250 ml	€	24,90
1668	Ragout-Fine vom Reh m. Eierschwammerl-Rahmsoße	250 ml		22,90
3667	Kalbssugo „Bolognese“	280 ml	€	13,90
3386	Sugo „Arrabiatta“ (pikant-scharf & vegan)	275 ml	€	11,90
1666	Mediterranes Pilzsugo (vegan)	375 ml	€	13,90
3671	Paprikasch vom Maishenderl (speziell für Reisfleisch!)	250 ml	€	17,90
1791	Ragout-Fine vom Hirschkalb	250 ml	€	14,90
1789	Basilikum-Pesto	185 ml	€	8,90
1629	Bärlauch-Pesto	135 ml	€	7,90
3580	Steinpilz-Basilikum- Pesto	225 ml	€	10,95

»Wirt am Berg«

Für den Aperitif:

Früctemus, Punsch & Bowle (Gekühltes & Tiefgekühltes)

1666	Erdbeer-Bowle mit Prosecco 1 zu eins mischbar!!	0,75 l	€	16,90
1666	Weihnachtlicher Orangenpunsch	0,75 l	€	18,90
1666	Orangen-Eispunsch (als Aperitif empfehlenswert!!)	0,70 l	€	18,90
1399	Himbeer-Mus für Sekt, Topfenknödel & Desserts	200 ml	€	12,90
1382	Pfirsichmus für Sekt „Bellini“	200 ml	€	9,80
1382	Erdbeermus für Sekt, Topfenknödel & Dessert	200 ml	€	10,90
1382	Mangomus für Sekt & Eisdesserts	125 ml	€	6,90
0046	Maracuja Fruchtmas für Sekt & Eisdessert	200 ml	€	14,90
3419	Waldbeeren-Röster f. Topfenknöderl & Eisdesserts	200 ml	€	9,80

Fondue-, Lachs-, BBQ-Saucen & (ohne Konservierungsstoffe)

0000	Beef-Tatar- Marinade (ohne Zwiebel & Petersilie)	165 ml	€	8,90
1571	Honig-Dill-Senfsauce für gebeizten Lachs	165 ml	€	8,90
0026	Cumberland Sauce für Wildpastete & Fondue	165 ml	€	8,90
1101	Cocktail & BBQ „Sce. Tatar- (Schnittlauch)“	165 ml	€	8,90
1101	Cocktail & BBQ Sce. „Chili mild“	165 ml	€	8,90
1101	Cocktail & BBQ Sce. „Chili hot“	165 ml	€	8,90
1101	Cocktail & BBQ Sce. „Curry“	165 ml	€	8,90
1101	Cocktail & BBQ Sce. „Wasabi“	165 ml	€	8,90
1101	Cocktail & BBQ Sce. „Americaine“	165 ml	€	8,90

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 10% MwSt.

Sämtliche angebotene Produkte werden im Haus von unserem Küchenteam 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 Widerruf 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 Oktober 2024 - Stand 30/09/24