

»Wirt am Berg«

„Krebsen-Essen“

Am Samstag, den 26. September 20



*Genießen Sie vorweg den Aperitif
der Jahreszeit entsprechend ab 19:00 am offenen Feuer
und anschließend einen gemütlichen Abend mit
Muskateller & Sauvignons
in unserem geheizten Hofgartl.*

»Wirt am Berg«

„Einfach nur“ Krebsen-Essen
Am Samstag, 26. September 20 ab 19:00

Vorweg ein

*Variation vom Hausrueckreh & Steinpilzen
Mousse / Carpaccio / Basilikum / Limetten / Vogelbeeren*

*Bisque vom Traunauen Krebslerl
Ochsenschwanzconfit / Noilly Prat / Cognac*

*Trüffel-Nudeln **

Herbsttrüffel / Pappardelle / Mangold / Nussbutter

Traunauenkrebse

in Bier-Kümmel-Dill-Sud gekocht

700g Krebse pro Person auf Eis serviert

mit Ice. Americain, Zitrone & weißem Baguettes

(Am besten genießbar mit aufgekrepelten Hemdärmeln, einer kleinen Schere & Fingerbowle !!!)

Dessertvariation mit Feigen & Cassis-Beeren

Weißer Schokolade / Crunchy / Walnuss / Minze

Menü-Preis € 69,00

Mit Trüffelnudel-Gang € 84,00

(* alternative Hauptspeise: Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Wacholder-Preiselbeer-Saft,
Palffy-Knöderl & Rotkrautstrudel

Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche und Allergien,
bitten Sie jedoch, wenn möglich diese bereits bei der Reservierung bekanntzugeben.