

»Wirt am Berg«

„Martini is“

Ein spätherbstliches Menü mit „Ente & Ganserl“

Samstag, den 02. November 2024

Am Samstag, den 09. November 2024



Genießen Sie vorweg ab 18:45
bei mediterranem Hofgartl-Flair am offenen Feuer
als Aperitif der Jahreszeit entsprechend
wahlweise einen „Bellini“ mit Pfirsichmus,
einen Wermut-Cocktail mit Hagelbuttenmus & Vogelbeeren
oder einen „Pfiff“ Stiegl-Pils vom Fass.
Anschließend bei Tisch einen gemütlichen herbstlichen Abend
mit viel „Wein-Kompetenz“ von & mit Leo Kratky.

„Wirt am Berg“

„Ente-Ganserl“

Gruß aus der Küche

Getrüffeltes Enten-Tascherl

ooo Oooo

Weidegans & Cherry-Valley Ente

Geeistes Parfait / Leber / Carpaccio / Zart-Geräuchertes

ooo Oooo

Enten-Essenz

Madeira / Dörrpflaumen / Strudelteig / Vogelbeere

ooo Oooo

*** Karamellisierter Gänseleber*

Petersilie / Boskop-Apple / Beerenauslese

oder

*** Fettuccine mit Herbstrüffel*

Sellerie / Lauch / schwarze Herbst-Trüffel

ooo Oooo

Beschwipstes Apfel-Sorbet

ooo Oooo

Zweierlei vom Günskirchner Weideganserl

Quitten-Pürée / Spargel-Broccoli / Palffy-Knöderl / Rotkraut

oder

Confiertes Stück vom Seesaiblings-Filet

Krebsencreme / Limetten-Risotto / Laubohnen / Passe Piere

ooo Oooo

Edelkastanie & Williamsbirne

Cassis / Baisers / Törtchen / Soufflé / Eis

/ Pistazien / Granatapfel

Menüpreis € 124,00

ohne Zwischengericht € 108,00

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