

*„Wirt am Berg“*

*„A la Carte“ Mittagstisch  
mit Mediterranem & Regionalem  
Samstag, den 13. Juni 2016 ab 12:00*



*Im mediterranen Hofgartl  
oder bei beständigem warmen  
Frühsummer-Wetter  
in der Pagode und auf der Gartenterrasse*

# „Wirt am Berg“

## Unser Mittagstisch im Juni

„Mit Klassikern aus der Wiener Küche“

oooOoOooo

Hofgartl-Gedeck mit Zweierlei Aufstrichen dazu  
Weißes & Dunkles Baguettes / Bauern-Krustl-Brot ( 8,90)

oooOoOooo

Klassisches Beef-Tatar vom Hausruck-Rind  
Wachtelei / gebackene Kapernbeere / Baguettes  
120 Gramm als Vorspeise ( 18,90) 220 Gramm als Hauptspeise ( 24,90)

oooOoOooo

Cappuccino vom Puppinger-Spargel  
mit Jakobsmuschel (13,90)

oooOoOooo

Tafelspitz-Bouillon mit  
Grießnockerl od. Leberknöderl / Wurzelgemüse / Schnittlauch ( 12,90)

oooOoOooo

„Spargel-Carbonara“  
Fettuccine / Zweierlei Spargel / Champignons / Burgunder-Schinken  
Zwischengericht (24,90)

oooOoOooo

Puppinger Solospargel „klassisch“ \* \*  
Hausgeräucherte Entenbrust od. Parma-Schinken / Bröselbutter / Heurige  
220 Gramm als Hauptspeise ( 24,90) 120 Gramm als Vorspeise ( 18,90)

oooOoOooo

„Schwammerl-Gulasch“  
Eierschwammerl / Lauch-Rahmsöserl / Semmelknöderl / Speck  
Zwischengericht (26,90)

oooOoOooo

Ausgelöstes Backhenderl  
Erbsenreis / Erdapferl / gefrittete Petersilie / Preiselbeeren (26,90)

oooOoOooo

# „Wirt am Berg“

*Sautierte Kalbsinnereien \* vom Hausruck-Milchkalb*  
*Leber / Niere / Bries mit Majoransafterl*  
*Bastmatireis / Spargel-Broccoli / Schmor-Paradeiser (29,80)*

ooo©©©ooo

*Gebackene Kalbsinnereien \* vom Hausruck-Milchkalb*  
*Leber / Bries / (26,90)*  
*Bastmatireis / Zuckerverbsen / Preiselbeer / Gefrittetes Petersiliengrün*

ooo©©©ooo

*Medaillons vom Hausruck-Milchkalb*  
*Rosa Kalbsfilet / Eierschwammerl / Rosmarinsafterl*  
*Tagliatelle / Erbsenschoten / (37,90)*

ooo©©©ooo

*Rosa Gebratenes und Geschmortes vom Maibock*  
*Rücken / Ragout Fine / Portwein-Sosserl*  
*Pölfly-Knöderl / Karamellisierter Grünspargel (35,90)*

ooo©©©ooo

*Confiertes Seesaiblings-Filet Krebsen-Creme*  
*Venusmuscheln / Pak Choi / Limetten-Risotto (34,90)*

## Vom Dessert-Buffer

*Pauschale pro Person (9,90)*

ooo©©©ooo

*Gezogener Erdbeer-Rhabarber-Strudel-Strudel*  
*Erdbeer-Ragout & Vanilleeis*

ooo©©©ooo

*Flaumige Topfenknöderl mit Nussbutter-Brösel & Himbeermus*

ooo©©©ooo

*Marinierte Gartenerdbeeren*  
*Rhabarber-Erdbeer-Sorbet / Zitronen-Sorbet*

„Wirt am Berg“ Samstag, den 13. Juni 2026

# *„Wirt am Berg“*



*Den Aperitif, \**  
*eine Erdbeer-Waldmeister-Bowle*  
*oder unseren „Haus-Apero“ mit*  
*Wermut, Hagebuttenmus & Vogelbeeren,*  
*natürlich aber auch ein*  
*Glas Prosecco „Le Contesse Rosé“*  
*oder einen Pfiff „Stiegl Pils“ vom Fass,*  
*servieren wir vorweg ab 11:45*

*\* Übrigens auch alkoholfreien Schaumwein*  
*Gin-Tonic mit alkoholfreiem Tanqueray-Gin &*  
*eine kleine Auswahl an alkoholfreien Weinen!*

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