

»Wirt am Berg«

Muttertags-Brunch

Sonntag, den 10. Mai 2026 ab 12:00

Mit Pianoballaden von & mit Daniela Wengler

*Bei beständigem Schönwetter **

auf der Garten-Terrasse & Gaststuben



*Genießen Sie vorweg ab 11:45 auf der Gartenterrasse
unter den blühenden Kastanien
eine Erdbeerbowle mit Waldmeister oder unsere
Prosecco-Variation, anschließend ab 12:15 ein klassisches
WAB-Buffer-Menu mit viel Puppinger Spargel.
(* Mindesttemperatur um die Mittagszeit 22°)*

„Wirt am Berg“

*Oder bei weniger beständigem Wetter
im Hofgartl & Gasstuben
„unter unseren blühenden Palmen & Zitronen“*



*Den Aperitif, **
Eine Erdbeer-Waldmeister-Bowle,
unseren „Haus-Apero“ mit Wermut,
Hagebuttenmus & Vogelbeeren, auch ein
Glas Prosecco Spumante „Le Contesse“
oder verfeinert mit Himbeer-, & Pfirsich-Mus
natürlich auch einen Pfiff „Stiegl Pils“ vom Fass,
servieren wir vorweg ab 11:45*

Muttertags-Brunch 2026

Vorweg ab 12:15

Grüß aus der Küche ab 12:15

Blaue Kremstal-Garnele / Bärlauch-Blüten

ooo Oooo

Tafelspitz Bouillon mit Griesnockerl oder Leberknöderl

Wurzelgemüse / Schnittlauch

wahlweise oder

Crèmesuppe vom Puppinger Spargel

Velouté vom Bleich-, & Grün-Spargel / Jakobsmuschel

ooo Oooo

Vom Buffet ab 13:00

Marinierter Puppinger Spargel

Vinaigrette / Wachteleier / Estragon / Wiesenblumen

Puppinger Solo-Spargel

See. Hollandaise / Heurige / Schinken-Julienne

Grünspargel-Risotto mit heimischen Edelfischen

Seesaiibling / Lachsforelle / Karpfen / Lauch / Kirschartparadeiser

Rosa Gebratenes & Geschmortes:

Maibock / Entenbrust / Kalbsvögerl / Schweinsfilet

Roastbeef von der Kalbin / Milchlamm

Pälffy-, & Bärlauch-Knöderl / Preiselbeer-Rotkraut /

Mediterranes Schmorgemüse & 3erlei Soßen

Allerlei Gebackenes:

Maiskondl / Kalbsleber / Kalbsbries / Zucchini / Champignons

Erbisenreis / Erdäpfel-Vogerlsalat / Schnittlauch Soße

ooo Oooo

»Wirt am Berg«

Süßes aus der Altwiener Mehlspeisenküche Vom Buffet ab 13:45

Topfenknöderl mit Nussbutter-Brösel & Himbeermus
Erdbeer-Rhabarber-Strudel mit Bourbon-Vanilleeis

Dukaten-Wachteln mit Powidl & Mohnbutter

Grat. Marillen-Palatschinken

Geeistes Malakoff-Dessert

Marinierte Gartenerdbeeren

zweierte Sorbets

7 bis 9 Jahren € 33,00 -

10 bis 13 Jahren € 49,00

Ab 14 Jahren - Preis pro Person € 98,00

Kindern unter 6 Jahren wird nur das Gedeck verrechnet.

(Sonntag-Gedeck 10,90)

Dazu servieren wir Ihnen eine kleine Auswahl von
typischen Spargel-Weinen, die Sie auch glasweise,
empfohlen von unseren
jeweils anwesenden Sommeliers
Leo Kratky, genießen können.

*** Übrigens gibt's auch alkoholfreien Schaumwein &*
eine kleine Auswahl an alkoholfreien
Weinen & Traubensäften!

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