

„Wirt am Berg“

Gourmet-Abende mit Puppinger Spargel

*Am Samstag 06. & 20. April
& Freitag*, 26. April 2024*



*Genießen Sie vorweg ab 19:00 im Hofgartl
bei offenem Feuer der Jahreszeit entsprechend
eine Erdbeerbowl mit Waldmeister oder einen
Wermut-Aperitif mit Hagebutten-Mus,
Prosecco & Vogelbeeren &
anschließend einen gemütlichen Abend
in unseren romantischen Stuben.*

SPARGEL-SPITZEN-WEINE“

Puppinger-Spargel-Menü

Gruß aus der Küche

000 0000

Puppinger Spargel & Alpenlachs

Tatar / Larter Rauch / Frühlingskräuter / Kaviar

000 0000

*Spargel-Melange mit

Brennessel-Tascherl & Steingarnele

000 0000

Kross gebratener Skrei mit Bärlauch - Essenz **

Grünspargel / Bärlauch-Knospen

oder wahlweise

Puppinger Solospargel „Klassisch“ **

Sce. Hollandaise / „Heurige“ / Beinschinken

000 0000

Waldmeister-Litronen-Sorbet

000 0000

*Rosa Gebratenes und Geschmortes vom Milchkalb

Rosmarinjus / Frühlingsmorchel / Tagliatelle / Solospargel

oder wahlweise

Confiertes Bachsaibling

Krebsen-Creme / Spargel-Lauch-Risotto / Schmorparadeiser

000 0000

Dessert-Variation

vom Bauern-Topfen & Zartbitter-Schokolade

Canache / Soufflé / Mousse / Erdbeeren / Rhabarber

Menüpreis € 129,00

** Ohne Zwischengericht € 110,00 - Ohne Zwischengericht & Suppe 98,00
Jugendliche zwischen 14 -18 Jahren - abzüglich 20 € vom jeweiligen Menüpreis
Unter 13 Jahren - a la Carte (natürlich auch etwas Gebackenes!)

»Wirt am Berg«

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

Dazu servieren wir Ihnen eine beachtliche Auswahl von typischen Spargel-Weinen, die Sie glasweise, empfohlen von unseren beiden Sommeliers Hilal Karasu & Leo Kratky, genießen können.

Den Aperitif, eine Erdbeer-Waldmeister-Bowle oder unseren „Haus-Apero“ mit Wermut, Hagebuttermus & Vogelbeeren, natürlich aber auch ein Glas Prosecco „Le Contesse Rosé“ oder einen Pfiff „Stiegl Pils“ vom Fass, servieren wir vorweg ab 18:45 „im grün-werdenden“ Hofgartl.

Anschließend in unseren romantischen Stuben das Menü von Küchenchef Andreas Kopp.

**Am 20. April begleitet von Pianoballaden von und mit Mag. Daniela Wengler.*