

„Wirt am Berg“

Gourmet-Abende

„SPARGEL-SPITZEN-WEINE“

Am Freitag, 17. & Samstag, 18. April
& Samstag, 25. April 2026*



*Genießen Sie vorweg ab 19:00 im Hofgartl
eine Erdbeerbowle mit Waldmeister oder
unseren Haus-Aperitif mit Wermut, Hagebuttenmus,
Prosecco & Vogelbeeren.*

*Anschließend einen romantischen Abend
in unseren gemütlichen Stuben.*

**(am 18.04. mit Pianoklängen von Daniela Wengler)*

Unser Spargel-Menü

Gruß aus der Küche

Kremstal-Garnele / Bärlauch-Blüten

000 0000

Gepresster weißer Spargel / gebeizter Alpenlachs

Frühlingsmorcheln / Madeira-Glace / Laudachkresse

000 0000

Vichyssoise von der grünen Spargel / Traunkrebsertl

Krustentieröl / Hohlespargel

000 0000

*Puppinger Solospargel „klassisch“ * **

Hausgeräucherte Entenbrust / Ice Hollandaise / Fleurige

oder wahlweise

*Karpfen / Kalbskopf / Feves * **

Kopfspargel / Bohnenkraut / Minze

000 0000

Beschwipstes Rhabarber Sorbet

000 0000

Frisches Salzwiesen-Lamm

Rückenstück / grüner Knoblauch / Navetten / Bärlauch-Gnocchi

oder wahlweise

Loup de Mer / grüner Spargel / Morchel /

la Ratte / Beurre Blanc à l' Estragon

000 0000

Valrhona-Schokolade / Rhabarber / Spargel

Waldmeister / weißer Rum / Pistazien

000 0000

Menüpreis € 135,00

* * Ohne Zwischengericht € 118,00

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

»Wirt am Berg«

*Dazu servieren wir Ihnen
typische Spargel-Weine,
von Österreichischen Spitzenweingütern
aber auch einige aus Italien & Frankreich,
die Sie teilweise auch glasweise,
empfohlen von unseren
beiden Sommeliers
Markus Greindl & Leo Kratky,
genießen können.*

