

„Wirt am Berg“

„Perigord & Alba“

Ein Menü mit der schwarzen & weißen Trüffel

Samstag, den 26. November 2022,

Freitag, 02. & Samstag, 03. Dezember 2022

jeweils ab 19:00



*Genießen Sie vorweg im Hofgartl am offenen Feuer
ab 19.00 als Aperitif der Jahreszeit entsprechend
ein Glaserl Orangenpunsch oder einen Wermut-Cocktail
mit Hagebutten-Mus, Prosecco & Vogelbeere.
anschließend einen gemütlichen Abend in unseren
romantischen Stuben mit Piano-Balladen.*

»Wirt am Berg«

Ein spätherbstliches Menü mit Perigord-, & Alba Trüffel

000000

Ganserb-Carpaccio

Leber / Terrine / Perigord Trüffel

000000

Bouillabaisse

Passe Pierre / Waller / Flusskrebse

000000

Confierter Alpenlachs *

Zweierteil Petersilie / Perigord-Trüffel / Caviar

000000

Beschwipstes Mango-Sorbet

000000

Das Beste vom Hausruck-Milchkalb **

Filet / Schulterschere / Perigord Trüffel / Topinambur

000000

Williams-Birne, Mohn & Schokolade

Soufflé / Mousse / Grenache / Eis

000000

Menüpreis € 105,00–

* ohne Zwischengericht 88,00

Anstatt dem Alpenlachs-Gang:

* Papadellen mit weißer Alba-Trüffel

Bei Tisch gewogen & gehobelt pro Gramm € 9,80

(empfehlenswert sind 1,5 bis 2,0 Gramm)

Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche für
Vegetarier & Allergiker