»Wirt am Berg«

„Perigord & Alba "

Ein Menü mit der schwarzen & weißen Trüffel

Freitag, 20. November &

Freitag, 27. November 2026 - Jeweils am 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-Klängen *
von & mit Daniela Wengler.

(*Nur am 20. November)

»Wirt am Berg«

Ein spätherbstliches Menü

mit Perigord-, & Alba Trüffel

Oooooo

Gruß aus der Küche mit Alba Trüffel

Oooooo

Ganserl & Ente

Carpaccio / Terrine / Mousse / Perigord Trüffel

Oooooo

„Essenz von der Wildente“

Vogelbeere / Dörrpflaumen / alter Portwein

Oooooo

Fettuccine mit schwarzer Herbst-Trüffel *

Trüffelbutter / Sellerie / Lauch / Weinbergschnecken

oder wahlweise

Papadellen mit weißer Alba-Trüffel **

Trüffelbutter / Sellerie / 2 Gr. Albatrüffel

Je weiteres Gramm € 7,90

Oooooo

Beschwipstes Salbei-Sorbet

Oooooo

Suprême vom Rebhenderl

Gänseleber / Perigord Trüffel / Topinambur

wahlweise oder

Natur-Waller Filet

Zweierlei Petersilie/ Perigord-Trüffel / Trüffelnudeln

Oooooo

„Herbstliche Impression“

Edelkastanie / Williams-Birne / Mohn / Granatapfel

Schokolade / Soufflé / Mousse / Tarte / Eis

Oooooo

Menüpreis mit Perigord-Trüffel* -Zwischengericht € 138,00

Menüpreis mit Alba-Trüffel ** - Zwischengericht € 154,00

ohne Zwischengericht 118,00