

»Wirt am Berg«

Warme & Kalte Gerichte

zum Mitnehmen

47. Woche 2021

(Auf Vorbestellung!!)

Donnerstag, 25. November

von 12:00 bis 14:00

Tafelspitz-Bouillon

mit Grießnockerl, Wurzelgemüse, Liebstöckel & Schnittlauch

(2 Portionen) 0,50 l € 17,90

Ausgelöstes Backhenderl

Erdäpfel-Vogelersalat & Preiselbeer € 19,90

Curry vom Maishenderl-Filet (ab 2 Personen *)

Mit Ananas, Banane, Cocktailkirschen & Bastmati-Reis

€ 21,90

Ragout Fine vom Reh € 19,80

auf Tagliatelle & Rosenkohlblätter mit Preiselbeeren

Lauch-Zucchini-Risotto

mit Kräutersaitlingen & Kirschparadeiser € 18,90

mit kross gebratener Zander € 22,90

mit gebratenen Steingarnelen € 23,90

Gezogener Waldbeerenstrudel € 8,90

mit Himbeermus

»Wirt am Berg«

Freitag, 26. & Samstag, 27. November

von 14:00 bis 19:00

Vorspeisen-Variation 1**

Mit Steingarnelen, Forellen-Mousse, norwegischem Premiümlachs* & Forellen-Caviar
Dazu Honig-Dill-Senf-Sauce, Cocktail Sauce & Himbeermus....

für 2 Personen auf Riedelglas-Teller € 38,90

* Ab sofort ist der norwegische Räucherlachs in Premium-Qualität
auch in unserer Vinothek wieder verfügbar!!!

Vorspeisen-Variation 2**

Carpaccio & Beef-Tatar vom Rinderfilet,
Marinierte-Winterpilze, Entenleber-Terrine & Hirschrücken-Schinken

für 2 Personen auf Riedelglas-Teller € 38,90

Wildessenz mit altem Portwein

Pilz-Tortelloni & Vogelbeeren

(2 Portionen) 0,50 l € 22,90

Tafelspitz-Bouillon

mit Grießnockerl, Wurzelgemüse, Liebstöckel & Schnittlauch

(2 Portionen) 0,50 l € 17,90

Ausgelöstes Backhenderl € 19,90

Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeer

Lauch-Zucchini-Risotto

mit Kräutersaitlingen & Kirscharadeiser € 17,90

mit kross gebratenem Zanderfilet € 22,90

mit gebratenen Steingarnelen € 23,90

»Wirt am Berg«

Cherry Valley Ente* in Orangensauce**_(ab 2 Personen *)
mit Blaukraut, Palffy-Knöderl, € 28,90

Rosa gebratener Hirschkalbs-Rücken (ab 2 Personen *)
in Wacholder-Preiselbeer-Sauce
Blaukraut, Brioche-Knöderl, Preiselbeeren € 28,90

Karamellisierter Nusschmarrn
mit Waldbeeren-Röster & Rumrosinen € 9,80

Maroni-Terrine € 12,80

Mango, Valrhona- Schokoschokolade, Himbeeren,

*** Als Alternative können wir Ihnen eine **Cherry-Valley Ente** mit Beilagen auch so zubereiten, dass Sie diese nur mehr 15 Minuten im Rohr fertigbaren müssen. Somit können Sie **auch am Sonntag** und außerhalb unserer **Öffnungs-Zeit**, mit wenig küchentechnischem Aufwand eine perfektes Hauptgericht zubereitet.

Geschmorte Cherry Valley Ente mit Majoransafterl
Blaukraut, Palffy-Knöderl, Broccoli,
für 4 Personen € 89,90.....

Übrigens empfehlenswert uns schnell zubereitet ist auch unser
Kalbsgulasch oder Hirschkalbsragout mit Butternockerl.
Ab 6 Personen pro Portion € 16,90.....

Ab sofort ist wieder **norwegische Räucherlachs in Prämium-Qualität**
mit hausgemachte Dill-Senf-Sauce und unser
hausgebeizter **Hirschrücken-Schinken** in unserer Vinothek verfügbar!!!

»Wirt am Berg«



*Um Ihnen mehr Auswahl bieten zu können ohne jene Gäste die nach Ihnen auf Ihre bestellten Speisen warten zu „strapazieren“, bitten wir Sie aus küchentechnischen Gründen um Verständnis dass wir Gerichten die „a la Minute & rosa gebraten“, zubereitet werden, erst bei einer Bestellung ab 2 Personen * anbieten.

**Aus personellen und Verpackungs-Gründen bitten wir auch um Verständnis das, die Vorspeisen ebenfalls nur für 2 Personen angeboten werden.

Sollten Sie sich für ein Menü entscheiden empfiehlt Ihnen Küchenchef Albert Geißhüttner aus qualitativen Gründen, die Vorspeisen & Suppen bereits am frühen Abend und die Hauptgerichte & Desserts erst während des Abendessens abzuholen.

Mit unseren Thermo-Boxen, ermöglichen wir einen einwandfreien Transport von warmen Gerichten bis zu 15 Minuten, und bei der Tiefkühlware bis zu 6 Stunden ohne Qualitätsverlust.

Aus logistischen Gründen bitte wir um Verständnis das keine Barzahlung möglich ist. Die Verrechnung erfolgt bei Rückgabe der Boxen & des etwaiger Gläser und Geschirrs, mit der Bitte diese mit Kreditkarte oder per Überweisung zu begleichen.

Sämtliche Gerichte werden im Haus von
Küchenchef Albert Geißhüttner und seinem Team
ohne Konservierungsstoffe
handgefertigt produziert.

Die angegebenen Preise gelten aus saisonalen und abhängig vom Rohwaren-Beschaffungswert bis auf Wiederruf und verlieren mit einer Neuauflage dieser Produktliste ihre Gültigkeit.

Alle angeführten Preise sind inklusive MwSt.

Wels, am 24. November 2021