

„Wirt am Berg“

*„Wild aufs Wild“
Gourmetabend mit Piano-Balladen“*

*Am Freitag, den 02. Oktober
& Samstag, 17. Oktober 2026
Ab 19:00*



*Genießen Sie vorweg ab 18:45 bei mediterranem Hofgartl-Flair
am offenen Feuer wahlweise unsere Prosecco-Variation
oder einen herbstlichen Wermut-Aperitif mit
Hagebutten-Mus & Vogelbeeren
oder einen „Pfiff“ Stiegl-Pils vom Fass.
Anschließend bei Tisch einen gemütlichen Abend
in unseren Gaststuben mit Piano-Balladen.*

„Herbstliches Menü“

ooo Oooo

Gruß aus der Küche

Wildente

Ragout-Fine / Waldbeeren / Romanesco / Walnuss

ooo Oooo

Hirschkalb

Terrine / Carpaccio / Steinpilze / Pistazien

ooo Oooo

Wildessenz

Alte Zweigelt-Beerenauslese / Dörrpflaume / Vogelbeeren

ooo Oooo

*Rebhuhn **

Crepinette / Gänseleber / zweierlei Petersilie

ooo Oooo

*-Limetten-Salbei-Sorbet
beschwipst mit „Wacholder“*

ooo Oooo

Hausruck-Reh

Rücken - Rotkraut-Strudel / Rosenkohl-Blätter

Quitte / Wacholder-Portwein-Safterl

oder wahlweise

Schleien Filet & Kremstal-Garnele

Limetten-Risotto / Junger Mangold / Krebsencreme

ooo Oooo

Williamsbirne- Schokolade- Mohn

Soufflé / Parfait / Tarte / Shot / Cassis

Menüpreis € 138,00

** * ohne Zwischengericht € 120,00*

Vorbehältlich saisonal bedingter Änderung!

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