

„Wirt am Berg“

*„Wild aufs Wild“
Gourmet-Abend*

*Am Freitag, 02. Oktober 2026
Ab 19:00*



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

„Herbstliches Menü“

ooo Oooo

Gruß aus der Küche

Wildente

Ragout-Fine / Waldbeeren / Romanesco / Walnuss

ooo Oooo

Hirschkalb & Fasan

Terrine / Carpaccio / Steinpilze / Pistazien

ooo Oooo

Wildessenz

Zweigelt-Beerenauslese / Dörrpflaume / Vogelbeeren

ooo Oooo

Rebhuhn *

Suprême / 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.