

BERGERGUT

Genießerhotel . Restaurant . Gaststube

„FINE DINING“ *Genießermenü* in 3, 4, 5 oder 6 Gängen

Sie lieben genussreiche Überraschungen?
Genießen Sie unser heutiges Dinnermenü „TRUST THE CHEF“.
Gerne erzählen wir Ihnen aber auch mehr davon!

Gastgeber & 3-Haubenkoch Thomas Hofer bekocht Sie, gemeinsam mit seinem Team, täglich aufs Neue mit seinen ganz persönlichen Lieblingsgerichten und abendfrischen Kreationen! Inspiriert von den aktuellen Mitbringsel unserer Bauern & Lieferanten, sowie von Feld, Stall, Wald & Wiese.

Zurücklehnen & KOST.BARES genießen!

Gerne berücksichtigen wir Ihre Unverträglichkeiten,
Allergien & vegetarischen Wünsche!

3 Gänge 69 | 4 Gänge 86 | 5 Gänge 102 | 6 Gänge 122

Inkl. Gruß aus der Küche & süßem Abschluss

Zzgl. Gedeck



„WIRTSHAUS“ *A la carte*

GEDECK

„MÜHLVIERTLER MUND.ART“ Hauseigene Holzofenbrote, fein begleitet

ROTE RÜBE

Geräucherter Ziegentopfen, Haselnüsse & geeister Kren

NOCKERL & KAVIAR VOM WILDFANGHECHT

Schnittlauch, Erdäpfel

TATARE vom HEIMISCHEN WEIDEOCHS

BIO Ei, Senfmayo & reschem Bauernbrot

MÜHLVIERTLER FESTTAGSSUPPE

Feine Rindsbouillon mit 4erlei handgemachter Einlage

SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE

Zitrus, Frischkäse, poschiertes BIO-Ei

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI

Schwarzer Trüffel

BEUSCHERL vom PIBERSCHLÄGER MILCHKALB

Serviettenknödel

HAUSGEMACHTE GRAMMELKNÖDEL

Lauwarmer Speckkrautsalat & Bratlsaftl



HIRSCHPOLPETTI

Paradeiser, Parmesan & hausgemachte Tagliatelle

GEBRATENES ROMANASALATHERZ

Rollgerstlrisotto, eingelegte Kaiserlinge, Federkohl & Bergkäse

WILDFANGZANDER

Ziegentopfentascherl, Flußkrebscurry & junger Spinat

STEAK vom MÜHLVIERTLER „NACHBAR RIND“ 300g

French Fries & zerlei Dip

RAGOUT vom SIKAHIRSCH

Apfel-Blaukraut, Serviettenknödel & Safranapfel

ALTWIENER SAFTGULASCH VOM PIBERSCHLÄGER OCHSEN

mit Butternockerl

WIENER SCHNITZEL vom PIBERSCHLÄGER MILCHKALB

Petersilienerdäpfel & Wildpreiselbeeren

„GERICHT“ DES TAGES

Wir informieren Sie gerne persönlich! =)

BUNTER BLATT- & FELDSALAT

als Beilage

.....

JEDEN SONNTAGMITTAG: „WIRTSCHAUS SPECIAL“

Ein Klassiker der österreichischen Küche und ein Schluck „Heimat“
um EUR 18,00



Dessert

BRATAPFEL

Salzkaramell & Haselnuss

POWIDLPOFESEN

Zimt-Zucker, Zwetschkenröster & heusgemachtes Vanilleeis

HAUSGEMACHTE EIS & SORBETS

„Kugel“ oder 3erlei

Vanille

Sauerrahm

Marille

Heidelbeere

Brombeere

Erdbeere

Sauerampfer

Zwetschke

Ribisel

Rhabarber

Salzkaramell

Käse

GEREIFTES & AUSGEWÄHLTES

von Bauern aus Österreich, Frankreich und/oder der Schweiz

