

BERGERGUT

Genießerhotel . Restaurant . Gaststube

„FINE DINING“ *Genießer*menü 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 Mitbringeln 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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS


Gault&Millau

„WIRTSHAUS“ *A la carte*

GEDECK

„MÜHLVIERTLER MUND.ART“ Hauseigene Holzofenbrote, fein begleitet

PARADEISERRARITÄTEN

mit Wolfgangseer Schaffrischkäse, Eierschwammerl & Basilikum | 19

NOCKERL & KAVIAR VOM WILDFANGHECHT

mit Schnittlauch & Erdäpfel | 22

TATARE vom HEIMISCHEN WEIDEOCHS

Bio-Ei, Senfmayo & reschem Bauernbrot | 27

MÜHLVIERTLER FESTTAGSSUPPE

Feine Rindsbouillon mit 4erlei handgemachter Einlage | 12

SUPPE & TASCHERL

vom Eierschwammerl | 12

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI

Schwarzer Trüffel

Vorspeise | 26

Hauptgang | 32

BEUSCHERL vom PIBERSCHLÄGER MILCHKALB

mit Serviettenknödel

Vorspeise | 22

Hauptgang | 26

HAUSGEMACHTE GRAMMELKNÖDEL

Lauwarmer Speckkrautsalat & Bratlsaftl

Vorspeise | 16

Hauptgang | 24



EIERSCHWAMMERL in RAHMSAUCE

mit Serviettenknödel

Vorspeise | 16

Hauptgang | 26

WILDFANGZANDER

mit Ofenkraut, Kernöl, Bohnen & Nussbutter | 34

STEAK vom MÜHLVIERTLER "NACHBAR RIND" 300g

French Fries & zerlei Dip | 48

KRAUTWICKLER vom PIBERSCHLÄGER MILCHKALB

Erdäpfelcreme, Steinpilzschaum & Röstzwiebel | 25

WIENER SCHNITZEL vom PIBERSCHLÄGER MILCHKALB

Petersilienerdäpfel & Wildpreiselbeeren | 29

„GERICHT“ DES TAGES

Wir informieren Sie gerne persönlich! =>

BUNTER BLATT- & FELDSALAT

als Beilage | 5,90

.....

JEDEN SONNTAGMITTAG: „WIRTSHAUS SPECIAL“

Ein Klassiker der österreichischen Küche und ein Schluck

„Heimat“ um EUR 18,90



Dessert

TOPFENKNÖDEL

mit Butterbrösel, Marille & hausgemachtem Vanilleeis | 15

POWIDLPOFESEN

Zimt-Zucker, Zwetschkenröster & hausgemachtes Vanilleeis | 14

HAUSGEMACHTE EISSORTEN & SORBETS

„Kugel“ 3,90 | 3erlei 9,90

Vanille

Sauerrahm

Marille

Heidelbeere

Birne

Erdbeere

Sauerampfer

Zwetschkenröster

Ribisel

Käse

GEREIFTES & AUSGEWÄHLTES

von Bauern aus Österreich, Frankreich und/oder der Schweiz

kleine Reise 18 | große Reise für zwei 28

