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 Mitbringseln 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

JRE JEUNES RESTAURATEURS
BERGER GUT
Gault&Millau

EIERSCHWAMMERL in RAHMSAUCE
mit Serviettenknödel
Vorspeise | 16
Hauptgang | 26

WILDFANGZANDER
mit Ofenkraut, Kernöl, Bohnen & Nussbutter | 34

STEAK vom MÜHLVIERTLER "NACHBAR RIND" 300g
French Fries & 2erlei 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

JRE JEUNES RESTAURATEURS
BERGER GUT
Gault&Millau

Dessert

CONFERENCE BIRNE
mit Schilcher Sturm & Bitterschokolade von Josef Zotter | 16

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

JRE JEUNES RESTAURATEURS
BERGER GUT
Gault&Millau