

BergGasthof klein aber fein

Karte ab 26.10.2024

Öffnungszeiten: von 11.30 bis 14.30 gegen Reservierung
ab 14.30 max Tischgröße 6 Personen gegen Reservierung

alle Ihre Speisen werden bei uns **Portionsweise nach Bestellung frisch zubereitet** - das führt zu **Wartezeiten**, die Speisen werden **sofort** nach Fertigstellung **serviert** - das führt am Tisch zu **unterschiedlichen Essen'szeiten** - wir werden bitte Ihr Verständnis mit **Qualität danken**

Vorspeise aus der Küche

Super-Steinpilz Bourekia Vegetarisch gefüllt 6

Drei gefüllte Teigtaschen mit **viel Steinpilzpastete**
die Pastete aus Steinpilzen Zwiebel Knoblauch Kartoffel
Thymian und Gewürze und die Teigtaschen aus Gleichschwerteig
bestehend aus Mehl Butter und Topfen mit
Sauerrahmschnittlauchsauc

Getränke Gruss von der Theke

Almanac Bellini 6 200 ml Pfirsichpüree selbst angesetzt und
püriert mit Zitrone und Wodka dazu Hochriegl trocken
garniert mit Physalis

Sturm weiss 1/4 1 3,5 vom Wagram im Finale

Staubiger aus 2024 1/4 3,5 vom Wagram aus grünen Veltliner

Herbstbier 1/2 4,5 1/3 3,5 im Antrunk Vollmundig im Abgang
Würzig Herb 13,5 Vol % 5,3 % Alkohol

Glühwein 5 wir nehmen Zweigelt oder Grüve und kochen exklusiv
für Sie einen Glühwein mit allen Inkredenzien unseres
BergGasthofrezeptes und versprechen Ihnen ein
unverdünntes Geschmackserlebnis

Eierlikörpunsch 7 halb Verpoorteneierlikör halb Riesling
Cuvee Ried Hochrain dazu ein Schuss Rum
mit Schlagobershaube und Zimt

der Renner

Saumaise 12 mit warmen Speckkrautgrammelsalat und
Erdäpfelknödel die Saumaise besteht aus faschierten
Pöckelfleisch geräuchert und gekocht
ein einmaliger saftiger Geschmack