



Die.Genussbox Möglichkeiten

Vorgekocht – Portioniert – Gekühlt
In wenigen Schritten zum Fertigstellen

Sie haben die Wahl zwischen unserem Genussbox Monatsmenü
oder
den individuellen Menübausteinen für Ihre persönliche Genussbox.

Abholung Samstag & Sonntag zwischen 12:00 & 16:00 Uhr
(jeweils ab 30. Jänner 2021)

Einfach GLEICH vorbestellen
aber bis spätestens 17:00 Uhr am Vortag.
(First Come – First Served)

Die.Genussbox von uns perfekt vorbereitet...
...von Ihnen ganz einfach fertig gestellt



bergdiele





Genuss.Box Monatsmenü

Ennstal Saibling aus der Gewürzbutter
mit Butternusskürbis, Zwiebelconfit & Apfelvinaigrette

Dry Aged Roastbeef in der Kräuterkruste
mit Selleriegratin, Thymianfisolien & Pfefferjus

Weißer Schokolade
mit Kiwi & Mandeln

€ 94 pro Box
(für 2 Personen)

Add On:

Natursauerteigbrot
mit Zwetschenschmalz & Schnittlauchbutter € 14

Flasche Wein Auswahl vor Ort



bergdielen





Bauen Sie sich Ihre Individuelle Genussbox

€

Vorspeisen

Natursauerteigbrot mit Zwetschkenschmalz & Schnittlauchbutter	2-3 Portionen	14
Vitello Forello (fein rosa Kalb & Ennstal Forelle) mit eingelegten Paradeisern, Kapern & Zitrone	2-3 Portionen	36
Ennstal Saibling aus der Gewürzbutter Mit Butternusskürbis, Zwiebelconfit & Apfelvinaigrette	2-3 Portionen	32

Suppen (je 580ml)

Geflügelconsommé mit Lebernockel	2-3 Portionen	18
Wurzelcappuccino mit Sauerteigcrostini	2-3 Portionen	15

Hauptspeisen

Filet vom Angusrind in der Kräuterkruste Mit Selleriegratin, Thmianfisolten & Pfefferjus	2-3 Portionen	64
Zweierlei vom Perlhuhn (Brust & Ragout vom Haxerl) Mit gebratenen Erdäpfelwuzerl & Champignons	2-3 Portionen	44
Bauernsellerie im Salzteig (zum selber fertigbacken) mit feiner Peterwurzcreme & vegetarischen Trüffeljus	2-3 Portionen	36

Desserts

Variation von weißer Schokolade, Kiwi & Mandeln	1 Portion	10
Topfenknöderl mit Zwetschkenröster	2-3 Portionen	18



bergdiele

