



*Grüß Gott im Hotel Bergwelt*

*Wir die Familie Grüner und das Bergwelt Team  
wünschen einen guten Appetit*



## Vorspeisen

*Thunfisch Carpaccio* € 13,20  
*verfeinert mit Olivenöl, mariniertem Rucola und gehobelten Parmesanspänen*

*Avocado - Tomaten Tartar* € 11,50  
*mit Olivenöl und Zitrone verfeinert, dazu reichen wir Toastbrot*

## Suppen

*Kräftige Rindssuppe mit Frittaten* € 4,50

*Curry - Chili Cremesuppe* € 5,60  
*mit Chili Öl verfeinert*



## Salate

### *Caesar salad*

*Blattsalate mit Speckstreifen, Croutons und Parmesan  
verfeinert mit Caesar dressing*

€ 8,50

### *Gegrillten Garnelen*

*auf Blattsalaten an French Dressing mit frischen Früchten*

€ 14,50

### *Gemischter Salatteller klein*

€ 5,20

### *Dazu reichen wir gerne Knoblauchbrot*

€ 4,80



## Traditionelles aus unserem Hause

*Wiener Schmitzel vom Schwein*

*mit Pommes Frites und Preiselbeeren*

€ 13,90

*Grillteller vom Rind, Schwein und der Pute*

*mit frischem Gemüse vom Grill, Pommes frites und Kräuterbutter*

€ 19,80

*Bergwelt Hauspfandl*

*Schweinemedallions mit sautierten Champignons mit Käse überbacken,  
dazu servieren wir Speckrahmspätzle*

€ 21,90

*Rosa gebratene Medallions vom Hirsch*

*an einer Preiselbeersauce, dazu servieren wir Spätzle und Birnen-Rotkraut*

€ 23,70



## Traditionelles aus unserem Hause

*Gekochter Tafelspitz vom Rind* € 21,10  
*mit frischem Kren verfeinert, serviert mit Kartoffel-Brandteigkrapfen  
cremiger Spinat und Julien Gemüse*

*Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli* € 12,50  
*in Butter durchzogen, verfeinert mit Trüffel Öl und frischem Parmesan*

*Öztaler Käsespätzle* € 9,80  
*mit Röstzwiebel*



## Fisch

### *Grillteller vom Fisch*

€ 21,50

*Gebratener Zander, Lachssteak und Riesengarnele  
mit Heurige Dillkartoffeln und feines Gemüseragout*

### *Forelle „Müllerin Art“*

€ 18,90

*an brauner Nussbutter, gereicht mit Heurige Kartoffeln und feines Gemüse*

### *Kross gebratenes Saibling Filet*

€ 19,70

*mit leichter Zitronen-Weißwein Sauce und hausgemachte Kräuter Gnocchi*

## Für unsere kleinen Gäste

### *Wiener Schmitzel*

€ 9,40

*mit Pommes Frites*

### *Chicken Nuggets*

€ 8,20

*mit Pommes Frites*

*Alle anderen Gerichte sind für Kinder auch klein Bestellbar  
Bitte erkunden Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern*



## Dessert

<i>Warmes Schokoküchlein</i>	€ 6,90
<i>an einem Ananas - Chili Ragout, mit köstlichem Vanilleeis verfeinert</i>	
<i>Geeistes Tiramisu</i>	€ 6,80
<i>mit Kakaopulver verfeinert und frischen Früchten garniert</i>	
<i>Schneemilch nach Art des Hauses</i>	€ 6,20
<i>mit reichlich Sahne und Zimt verfeinert</i>	
<i>Kaiserschmarren</i>	€ 8,80
<i>mit Apfelmus und Preiselbeeren</i>	
<i>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</i>	€ 4,50
<i>mit Sahne</i>	€ 5,70
<i>mit Vanillesauce</i>	€ 5,90
<i>mit einer Kugel Vanille Eis</i>	€ 6,10
<i>Dessert des Tages</i>	€ 5,90



### Allergenkennzeichnung:

Lebensmittel und daraus gewonnene Erzeugnisse, die allergische Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten auslösen – VO 1169/2011 Anhang II

„in unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

- A – Glutenhaltiges Getreide
- B – Krebstiere
- C – Eier
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Sojabohnen
- G – Milch (einschließlich Laktose)
- H – Schalenfrüchte (Nüsse)
- L – Sellerie
- M – Senf
- N – Sesamsamen
- O – Schwefeldioxid und Sulfite
- P – Lupinen
- R – Weichtiere

Erkunden Sie sich bei unseren Mitarbeitern über die Allergene in den verschiedenen Speisen