



*Grüß Gott im Hotel Bergwelt*

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



## Vorspeisen

*Gebackene Kartoffel-Kürbisteigtaschen  
verfeinert mit einem Sauerrahm Dip - 9,90*

*Carpaccio vom heimischen Hirsch  
mit sautierten Pilzen, gehobeltem Parmesan und Preiselbeeren verfeinert - 15,90*

## Suppen

*Kräftige Rindssuppe mit Frittaten - 4,50*

*Maronicremesuppe  
mit gebackenem Enten Bonbon - 6,50*



## Salate

*Grüner Salat Teller mit gebackenen Zanderbäckchen  
verfeinert mit einer Sauce Remoulade und Apfel Spalten - 16,20*

*Gebratener Schafskäse mit Speck ummantelt  
an mariniertem Römer Salat, mit Ahornsirup und glacierten Nüssen - 16,20*

*Gemischter Salatteller klein - 5,20*

*Dazu reichen wir gerne hausgemachtes Knoblauchbrot - 4,80*

## Fisch

*Gebrautes Zanderfilet mit einer Zitronensauce  
dazu servieren wir Apfel - Linsenragout - 19,70*

*Saiblings Filet  
an cremigem Tomaten - Spinat Risotto - 21,50*



## Traditionelles aus unserem Hause

### *Wiener Schmitzel vom Schwein*

*mit Pommes Frites und Preiselbeeren - 14,90*

### *Grillteller vom Rind, Schwein und der Pute*

*mit frischem Gemüse vom Grill, Pommes frites und Kräuterbutter - 19,50*

### *Bergwelt Hauspfandl*

*Schweinemedallions mit sautierten Champignons mit Käse überbacken,  
dazu servieren wir Speckrahmspätzle - 21,90*

### *Rosa gebratene Medaillons vom Hirsch*

*an einer Preiselbeersauce, dazu servieren wir Kastanien Gnocchi  
und Speckrahm - Birnen Wirsing - 26,90*

### *Rosa gebratenes Rumpsteak*

*mit einer rosa Pfeffer Sauce, gereicht mit Kartoffel-Brandteigkräpfen  
und Speckbohnen - 26,90*



## Vegetarisch

*Nudelteigtaschen gefüllt mit Süßkartoffel und Trüffel  
geschwenkt in brauner Nuss Butter - 13,90*

*Öztaler Käsespätzle  
mit Bergkäse und Röstzwiebel - 12,90*

## Für unsere kleinen Gäste

*Wiener Schmitzel  
mit Pommes Frites - 9,40*

*Chicken Nuggets  
mit Pommes Frites - 8,20*

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



## Dessert

### *Lauwarmes Schokoküchlein*

*mit flüssigem Pistazienkern, serviert mit Lebkuchen Eis und Mandarinen Ragout - 7,20*

### *Tonkabohnen Parfait*

*mit Zwetschken - Zimtragout - 6,20*

### *Schneemilch nach Art des Hauses*

*mit reichlich Sahne und Zimt verfeinert - 6,20*

### *Dessert des Tages - 4,50*

### *Kuchen des Tages - 4,50*

*Bitte erkunden Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern  
nach dem Dessert und Kuchen des Tages*



## 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