



Grüß Gott im Hotel Bergwelt

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

Vorspeisen

Tartare vom heimischen Jungrind € 11,90
mit verschiedenen Blattsalaten, frischen Parmesan und Toastbrot...

A - C - F - G - L - M

Carpaccio vom heimischen Rind € 12,50
*mit sautierten Pilzen verfeinert gereicht mit Oliven Öl
und Parmesan auf Rucola - Kräutersalat*

A - G - L - M

6 Stück Weinbergschnecken € 9,80
*mit Käse überbacken dazu servieren wir Kräuter-Knoblauchbutter
und Toastbrot*

G - L - M

Suppen

Forellensuppe „Bergwelt“

A-C-D-G-L-O

€ 5,90

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

A-C-G-L

€ 4,00

Knoblauchremesuppe

mit Sahnehaube, verfeinert mit Croutons

G-L-O

€ 4,90

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

G-L-O

€ 4,90

Tiroler Speckknödelsuppe

A-C-G-L

€ 4,90

Was von der Salatecke

Gemischter Salatteller klein € 4,90
groß € 5,90

C - F - H - L - M - N - O

Backhendlsalat „Wiener Art“ € 14,80

Gebackene Hähnchenbrust auf knackigen Blattsalaten
mit Essig-Kernöl Dressing verfeinert, dazu ein Maiskolben

A - C - L - M

Salat Venezia € 17,90

Bunte Blattsalate mit gebratenem Lachs, Zander und Garnele
verfeinert mit Essig-Öl Vinaigrette

A - C - L - M

Öztaler Bauernsalat € 13,90

Blattsalate mit gebratenen Kartoffeln, Speck und Ei
verfeinert mit Essig und Öl

C - L - M

Lady Salat € 19,80

Bunter gemischter Salatteller mit kleinem Rumpsteak
gareicht mit Kräuterbutter verfeinert mit French Dressing

A - G - L - M

Dazu reichen wir gerne Knoblauchbrot € 4,20

Was von der Steak Ecke

Surf and Turf

€ 27,50

*150g Rindsfilet an 3 Riesengarnelen mit Kräuterbutter
dazu servieren wir Kartoffel Wedges mit Sauerrahmdip*

B - C - F - G - H - L - M - N - O

Rumpsteak vom heimischen Jungrind

€ 24,90

*an einer Pfefferrahmsauce serviert mit Kartoffelkroketten
und Speckbohnen*

F - A - C - M - G

Filet Steak

€ 29,90

*200g Rindsfilet an einer rosa Pfefferrahmsauce
gereicht mit Kartoffel Wedges*

A - C - G - L

Big Beef Rib

€ 26,80

*150g Rinderrippe auf Apfelrotkraut mit Balsamico Jus
und hausgemachten Kartoffelkräpfen*

L - M - O

Traditionelles aus unserem Hauses

Tiroler Zwiebelrostbraten € 19,80

mit Röstzwiebeln gereicht mit Butterspätzle und Gemüse

A - C - G - L - M

Cordon Bleu vom Milchkalb € 21,80

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

A - C - G

Rosa gebratene Lammrücken € 26,50

Mit Speckbohnenröllchen Kartoffelkrapfen und Preiselbeeren

A - C - G - L - M

Bergwelt Hauspfandl € 19,20

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

A - C - G

Wiener Schnitzel vom Schwein € 14,20

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

A - C - F - G - H - L - M - N - O

Grillteller vom Rind, Schwein und der Pute € 18,40

mit frischem Gemüse vom Grill, Pommes frites und Kräuterbutter

C - F - G - H - L - M - N - O

Spare Ribs € 18,40

mit Tip Sauce und Knoblauchbrot serviert

L - M - O

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Schmitzel

mit Pommes Frites

A - C - G

€ 8,90

Fischstäbchen oder Chicken Nugget

mit Salzkartoffel

A - C - D - F - G - L - M - O

€ 7,50

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

Nudeln und Vegetarisch

Trüffel – Steinpilz Tagliatelle

*Tagliatelle mit Steinpilzen in einer feinen Trüffel-Sahnesauce
mit frisch gehobelten Bergkäse garniert*

A - C - F - G - H - L - M - O

€ 14,90

Die drei guten aus Tirol

*Spinatknödel, Kaspressknödel, Schlutzkrapfen
an brauner Butter mit frischem Bergkäse*

A - C - G - L - M

€ 13,80

Spaghetti Pomodoro

*mit Zucchini, Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Kirschtomaten
an einer feinen Tomatensauce*

A - C - G - L

€ 9,90

Fisch

Gebratene Riesengarnelen

€ 18,60

dazu reichen wir Gemüse Risotto

A-C-D-F-G-L

Zanderfilet

€ 18,10

auf buntem Grillgemüse dazu servieren wir Dillkartoffeln

A-C-D-G-L-O

Gebratenes Lachssteak

€ 17,90

mit Schnittlauchsauce serviert mit Bandnudeln und buntem Gemüse

A-C-D-F-G-L

Desserts

Panna Cotta auf Fruchtsauce € 5,20
mit frischen Früchten
A-C-F-G-O

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce, € 6,20
dazu Schlagsahne und garnierte Früchte
A-C-E-F-G-H-O

Kaiserschmarren € 9,20
mit Apfelmus und Preiselbeeren
A-C-G

Klassisches Tiramisu € 5,70
A-C-F-G-O

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