



*Grüß Gott im Hotel Bergwelt*

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



## Vorspeisen

*Tartare vom heimischen Jungrind* € 12,80  
*mit verschiedenen Blattsalaten, frischem Parmesan und Toastbrot...*  
A - C - F - G - L - M

*Burrata cheese mit marinierten Tomatensalat* € 10,60  
*mit Balsamico und Olivenöl, serviert mit Rucola und Grissini*  
A - C - F - G - H - M

*Gegrillter Schafskäse im Speckmantel* € 11,50  
*mit marinierten Blattsalaten und Balsamico verfeinert*  
E - G - M

*Öztaler Bauernsalat* € 14,90  
*Blattsalate mit gebratenen Kartoffeln, Speck und Ei*  
*verfeinert mit Essig und Öl*  
C - L - M

*Gemischter Salatteller klein* € 4,90  
*groß* € 5,90  
C - F - H - L - M - N - O

*Dazu reichen wir gerne Knoblauchbrot* € 4,20

Inklusivpreis



## Suppen

*Kräftige Rindsuppe mit Frittaten*

A-C-G-L

€ 4,10

*Knoblauchcremesuppe  
mit Sahnehaube verfeinert mit Croutons*

G-L-O

€ 5,20

*Französische Zwiebelsuppe  
mit einem Käsetaler serviert*

A-C-E-G-M

€ 5,20



## Was von der Steak Ecke

### *Surf and Turf vom Rib Eye*

€ 28,90

*150g Rib Eye Steak an 3 Riesengarnelen mit Kräuterbutter  
dazu servieren wir Kartoffel Wedges mit Sauerrahmdip*

B - C - F - G - H - L - M - NO

### *Filet Steak vom heimischen Jungrind*

€ 31,20

*200g Rindsfilet an einer Pfefferrahmsauce  
serviert mit Kartoffelkroketten und Speckbohnen*

F - A - C - M - G

### *Lammhuf Steak*

€ 26,50

*Rosa gebratene Lammhuf an einer Preiselbeersauce  
mit hausgemachten Kartoffelgebäck und Speckbohnen*

A - C - E - F - G - P



## Traditionelles aus unserem Hauses

### *Tiroler Zwiebelrostbraten*

*mit Röstzwiebeln gereicht mit Butterspätzle und Gemüse*

A - C - G - L - M

€ 21,40

### *Bergwelt Hauspfandl*

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

A - C - G

€ 20,10

### *Wiener Schmitzel vom Schwein*

*mit Pommes Frites und Preiselbeeren*

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

€ 14,90

### *Cordon Bleu vom Schwein*

*mit Pommes Frites und Preiselbeeren*

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

€ 17,90

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

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

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

€ 18,90

Inklusivpreis



## Für unsere kleinen Gäste

### *Wiener Schmitzel*

*mit Pommes Frites*

A - C - G

€ 9,40

### *Gebrautes Naturschmitzel*

*mit Natursauce, dazu reichen wir Spätzle und Gemüse*

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

€ 9,40

*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

€ 15,80

### *Die drei guten aus Tirol*

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

A - C - G - L - M

€ 14,90

Inklusivpreis



## Fisch

### *Gebratenes Lachsforellenfilet*

€ 17,90

*dazu reichen wir Gemüse Risotto verfeinert mit Pesto und Parmesan*

A-B-C-D-F-G-L-R

### *Grillteller vom Fisch*

€ 19,20

*Gebroter Zander, Lachsforelle und Riesengarnele  
mit Dillkartoffeln und mediterranem Gemüse*

A-B-C-D-F-G-L-R

## Auf Vorreservierung

### *Raclette ab 3 Personen*

€ 28,90 *pro Person*

*mit dreierlei Fleischsorten, Garnelen, verschieden Beilagen und Saucen*

Inklusivpreis



### 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