

Bergblick Klassiker



BERGBLICK HOTEL & SPA

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat	6,90
Gemischter Bergblicksalat geräucherter Mangalitza Schinken Grissini	13,90
Gebackener Bergkäse Salatsträuserl Pinienkerne Sauce Cumberland	9,90
Marinierter Lachs Ananasvinaigrette Tomaten Salatsträuserl Kresse	11,90

Suppen

Gerstensuppe nach Toni' s Vermächtnis Rollgerste Bauchspeck Frühlingszwiebel (L/G)	6,90
Cremesuppe vom Hokaidokürbis Kokosmilch Steirischem Kürbiskernöl mit Tiefseegarnellenspieß	6,90
Consommé vom Tiroler Weide Rind Wurzelgemüse Frittaten (A/C/L/M)	7,90

Zwischengänge

Selbstgemachte Schlutzkrapfen	13,90
Braune Butter Bergkäse Schnittlauch (A/C/G)	
Selbstgemachte Bandnudeln	16,90
Wildragout frische Pilze Salbei (A/C/G/L/M/O)	

Hauptgänge

Heimisches Zanderfilet	21,00
Rahmkraut gebratenen Gnocchi Zitronenschaum (D/G/M/O/R)	
Tiroler Kwell Saibling	22,50
sautiertem Baby Spinat Petersilienerdäpfel	
Original Wiener Schnitzel	21,00
Preiselbeermarmelade Zitrone Erdapfelsalat (A/C)	
Gesottener Tafelspitz	19,50
frisches Wurzelgemüse Erdäpfel Kren	
Tiroler Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind	23,50
glacierte und Röstzwiebeln hausgemachte Spätzle Beilagen Salat	

Desserts

Saisonaler Früchteteller	12,00
Hausgemachtes Sorbet Karamellkrokant (C/G)	
Apfelstrudel	7,90
Vanillesauce Rumrosineneis (A/C/E/G/O)	
Honig Parfait	9,90
Cassis sorbet crème Chantilly Pistaziencrumble	
Mouse von Vahlrohna Schokolade	12,90
Haselnuss Crumble marinierte Erdbeeren	

Allergene

A = Gluten

B = Krustentiere

C = Ei

D = Fisch

E = Nüsse

F = Soja

G = Lactose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfit

P = Lupine

P = Weichtiere

Unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.