

Bergblick Klassiker



BERGBLICK

HOTEL & SPA

Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen ist eine Kunst

François VI. Duc de La Rochefoucauld



Liebe Gäste,

Seien Sie herzlich willkommen in unserem Hause.

Geniessen Sie Ihren Besuch und freuen Sie sich auf eine kulinarische Auszeit.

Wir lieben unser Tirol. Die zeitlose Schönheit.
Die ursprüngliche Natur, die uns umgibt.

Fühlbare Inspiration! Auch unser kulinarisches Schaffen ist dadurch beeinflusst
und unser Küchenteam vollendet, was die Natur begonnen hat.

Der Region gegenüber verpflichtet, verwenden wir hauptsächlich Produkte
unserer lokalen Partner.

Erleben Sie unvergessliche, kulinarische Momente mit Tiroler und
internationalem Akzent: Frisch, saisonal, authentisch.

Wir wünschen guten Appetit!

Ihr Bergblickteam
Executive Chef Peter Reithmayr & Mitarbeiter



BERGBLICK
HOTEL & SPA

Vorspeisen

Alpenkaviar Grammweise	€ 4,00
Alpenkaviar 50g Dose Toast Sauerrahm	€ 180,00
Carpaccio vom Alm Ochsen mit Trüffel und Parmesan (A/M/O/G)	€ 19,00
Lachsforelle mit Fenchel und Safran (D/M/S/O)	€ 16,00
Caesar Salat Mini Lattich Croûtons knuspriger Speck (A/C/G)	€ 9,90
mit Maispouardenbrust	Aufpreis € 4,00
oder mit Riesengarnelen	Aufpreis € 5,00
Kleiner bunter Blattsalat	€ 6,00

Suppen

Gerstensuppe nach Toni' s Vermächtnis Rollgerste Schweinefleisch Frühlings Zwiebel (L/G)	€ 8,00
Rinderkraftbrühe Frittaten Schnittlauch Gemüse (A/C/L/M)	€ 8,00
Vegetarische Tagessuppe	€ 8,00



BERGBLICK
HOTEL & SPA

Klassiker

Selbstgemachte Schlutzkrapfen Braune Butter Bergkäse Spinat (A/C/G)	€ 14,00
Hausgemachte Tiroler Käsespätzle Bierkäse Zwiebeln Kräuter (A/C/G)	€ 14,00
Kalbs Beuscherl mit Semmelknödel und Sauerrahm (A/G/E/M/P)	€ 18,00

Hauptgerichte

Heimischer Saibling auf der Haut gebraten Salzkartoffeln sautierter Babyspinat Zitronen- Buttersauce (D/G/M/O/R)	€ 23,00
Fischgericht des Tages (D/G/M/O/R)	€ 23,00
Wiener Backhendl Kartoffel- Vogerlsalat (A/C/G)	€ 23,00
Original Wiener Schnitzel Preiselbeermarmelade Zitrone Petersilienkartoffel (A/C/G)	€ 28,00
Kalbsbäckchen Kartoffelpüree Salzgemüse Thymianjus (A/C)	€ 26,00
Trüffelpasta Bandnudeln Trüffel Parmesan (A/C/G)	€ 23,00



BERGBLICK
HOTEL & SPA

Rinderfilet vom Almochsen 200g eine Beilage und Sauce nach Wahl	€ 42,00
Ribe Eye 300g eine Beilage und Sauce nach Wahl	€ 32,00
zusätzliche Beilagen: Steakhouse Pommes Kartoffelsalat Kartoffelpüree Marktgemüse	€ 4,00
Saucen Hollandaise Kräuterbutter BBQ-Sauce Jus	€ 4,00

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn Zwetschgenröster Vanilleeis (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) (A/C/G)	€ 14,50
Sorbetvariationen	€ 9,00
Tagesdessert	€ 13,00
Alles Schokolade lassen Sie sich von unserem Patissier überraschen (A/C/G)	€ 13,00

Allergene

- A = Gluten
- B = Krustentiere
- C = Ei
- D = Fisch
- E = Nüsse
- F = Soja
- G = Lactose
- H = Schalenfrüchte
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesam
- O = Sulfid
- P = Lupine
- P = Weichtiere