



Abendmenüs

**Die Preise sind gültig bis 31.03.2021
und verstehen sich inklusive MwSt. und Gedeck.**

Vorspeisen

Vogersalat
Italian-Marinade, Kirschtomaten, Speckwürfel & Ei

€ 8,60

Wildkräutersalat
Italian-Marinade, karamellisierter Ziegenkäse & Portweinschalotten

€ 9,80

Vitello Tonnato vom heimischen Kalb
Kirschtomaten, Kapern & Vogersalat

€ 12,80

Karotten Tatar (Vegan)
Erbsencreme, Wasabi & Affila Kresse

€ 12,80

Beef Tatar vom Tiroler Almochsen 100gr.
Bauernbrot, Kapern, Portweinschalotten & Honig-Senfbutter

€ 15,20

Suppen

Kräftige Gemüsebrühe (Vegan)
Wurzelgemüse

€ 4,20

Rinderkraftbrühe
Kräuterfrittaten, Grießnockerl oder Speckknödel

€ 5,20

Kräftige Gemüsebrühe
Kräuterfrittaten, Grießnockerl oder Speckknödel

€ 5,20

Kresseschaumsuppe & Croutons

€ 5,60

Erdäpfelcremesuppe
Pilz Tatar & Alter Balsamico

€ 5,90

Hauptgänge Fleisch

Wiener Tafelspitz vom Tiroler Almochsen
Cremespinat, Rösterdäpfel
Apfelkren & Schnittlauchsauce

€ 19,20

Rosa gebratene Entenbrust
Orangenus, Rotkraut & Erdäpfelknödel

€ 22,60

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Rosmarinjus, Kürbiscreme & Romanesco

€ 24,20

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almochsen
Speckbohnen, Braterdäpfel & Gurkenrelish

€ 26,80

Hauptgänge Fisch

Filet vom Zander in Olivenöl gebraten
Tomatenragout, Edamame & Erdäpfelpaunzen

€ 21,80

Filet von der heimischen Regenbogenforelle
Rote Rübe, Selleriecreme & Estragon

€ 22,80

Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten
Wilder Broccoli & Fregola Sarda

€ 24,20

Hauptgänge Vegetarisch

Spinatspätzle
Röstzwiebel & Tiroler Bergkäse

€ 15,20

Quinoa-Salat (Vegan) & 3erlei Karotte

€ 16,80

Fregola Sarda & Wilder Broccoli

€ 16,80

Dessert

Geeister Kaiserschmarren & Zwetschkenröster

€ 9,20

Tiramisu im Glas & Sauerkirschragout

€ 9,20

Schokoladen Soufflé
Schokoladensauce & Vanilleeis

€ 9,40

Valrhona Schokoladenschnitte & Passionsfrucht

€ 12,20



AGB's

Gerne sind wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung behilflich. Bitte geben Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung unter reservierung@bergisel.info bekannt.

Wir bitten um Auswahl einer einheitlichen Vor- und Nachspeise für Ihre Gäste.

Gerne können Sie zwei verschiedene Hauptgänge wählen, wenn Sie uns die genaue Anzahl pro Hauptgang bis spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung unter reservierung@bergisel.info bekannt geben.

Die Menüpreise sind gültig ab 10 Personen.

Die endgültige Personenzahl geben Sie uns bis 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt, welche Ihnen als garantierte Zahl in Rechnung gestellt wird. Abweichungen von max. 2 Personen weniger werden akzeptiert und Abweichungen nach oben werden mit dem tatsächlichen Betrag berechnet. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, informieren Sie uns rechtzeitig über Änderungen der Personenanzahl.

Die Sperrstunde ist 00:00 Uhr. Gerne ist eine Verlängerung gegen Aufpreis möglich.

Den Parkplatz nutzen Sie gratis.