



Abendmenüs

Die Preise sind gültig bis 31.12.2018
und verstehen sich inklusive MwSt. und Gedeck.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing,
Cherry-Tomaten

und knuspriger Tiroler Speck und Ei

oder Schafskäse und Zwiebeln

8,60 €

Vitello Tonnato vom heimischen Kalb
mit Tomaten, Kapern und Zitrone

12,80 €

Beef Tatar vom Tiroler Almochsen
mit Trüffel Öl, Schalotten und Rauchsensauce

15,60 €

Zweierlei vom Räucherlachs
mit Sauerrahm und Dill

14,80 €

Suppen

Consommé vom Tiroler Almochsen mit Wurzelgemüse,
Kräuterfrittaten und Schnittlauch
oder mit Grießnockerl und Schnittlauch

4,90 €

Kräftige Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse,
Kräuterfrittaten und Schnittlauch
oder mit Grießnockerl und Schnittlauch

,4,90 €

Consommé vom Tiroler Almochsen mit Wurzelgemüse,
zwei kleinen Speckknödeln und Schnittlauch

5,90 €

Tomatencremesuppe
mit Basilikumschaum und Croûtons

5,60 €

Kräuterschaumsuppe
mit Schwarzbrotchip

5,90 €

Saisonale Suppen auf Anfrage

Hauptgänge Fleisch

Klassischer Wiener Tafelspitz vom Rind
mit Cremespinat, Röstkartoffeln, Kren und Schnittlauch

18,50 €

Rosa gebratenes Kalbscherz'l
auf Jägerrahmsauce mit Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

24,20 €

Im Ganzen gebratenes Entrecôte vom Tiroler Almochen
mit Speckbohnen, getrüffeltem Kartoffelpüree
und Cognac-Pfeffersauce

29,80 €

Rosa gebratenes Schweinefilet an Pilzsauce
mit gebackenen Polenta-Ecken und saisonalem Gemüse

19,60 €

Brust vom Perlhuhn
gebraten auf mediterranem Gemüse-Risotto

21,30 €

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Filet von der heimischen Regenbogenforelle
auf Erbsenpüree, Sesamkartoffeln und Limonen-Öl

20,50 €

Knusprig gebratenes Zanderfilet
auf Safran-Risotto, geschmortem Balsamico-Gemüse
und confierten Cherry-Tomaten

21,80 €

In Olivenöl gegartes Saiblings Filet,
Kartoffel-Oliven-Stampf und Salsa-Verde

28,50 €

Vegetarische Hauptgänge

Cremiges Risotto
mit mediterranem Gemüse und Rucola

16,80 €

Spinatspätzle
mit hausgemachtem Röstzwiebel
und Tiroler Bergkäse

15,20 €

Gefüllte Aubergine
überbacken mit Schafkäse
an reichhaltiger Tomatensauce

16,80 €

Dessert

Mohr im Hemd
mit Sahnehaube und Schokoladensauce

8,50 €

Geeister Kaiserschmarrn im Glas
mit französischer Baiser Haube

8,80 €

Pochiertes Ricotta Küchlein
mit gewürztem Fruchtsalat
und cremigem Eis vom grünen Tee

9,20 €

Tiramisu
mit marinierten Waldbeeren
und Zitronen-Salbei Schaum

9,40 €

Nougat-Heidelbeere Brownie
mit Sorbet von der Schwarzen Johannisbeere
und Safranschaum

11,40 €



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 3 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 Personenzahl.

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

Den Parkplatz nutzen Sie gratis.