



Abendmenüs

Bergisel Sky

Restaurant 1809 am Bergisel

Preise und Auswahl gültig von 01.11.2025 bis 31.10.2026
und verstehen sich inklusive MwSt. und Gedeck.
Änderungen vorbehalten.

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Datterini Tomaten,
French- **oder** Balsamicodressing (vegan)
wahlweise mit Speckwürfeln und/oder gekochtem Ei ^(C M)

€ 8,90

Geräucherte Lachstranchen auf Erdäpfelrösti,
Sauerrahmsauce und mariniertem Vogerlsalat ^(A C D G M)

€ 15,80

Vitello Tonnato
klassisch mit Thunfischsauce, Kapern und Zitrone ^(D G)

€ 18,60

Beef Tartar
traditionell mit Butter, Kapernbeeren, roten Zwiebeln,
Senfmayonnaise und Toastbrot ^(A C D G M)

€ 19,80

Österreichisches
Umweltzeichen
Green Location



Österreichisches
Umweltzeichen
Green Restaurant



Suppen

Kräftige Gemüsebrühe
mit Lauch, Karottenjulienne und Schnittlauch garniert
(vegan)

wahlweise mit Kräuterfrittaten ^(A C)

€ 6,80

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Schnittlauch garniert
wahlweise mit Kräuterfrittaten **oder** Grießnockerl ^(A C L)

€ 6,80

Tomatencremesuppe
mit Basilikumhaube und Brotcroutons ^(A)
(vegan)

€ 6,90

Curry-Zitronengrassuppe
mit marinierten Garnelen und Sojabohnen ^(M D)
(auch vegan ohne Garnelen erhältlich - € 7,90)

€ 9,80

Saisonale Vorspeisen & Suppen auf Anfrage.

Hauptgänge Fleisch

Maishendl Suprême
auf saftigem Parmesanpolenta mit Rotweinreduktion
und Tomaten-Zucchini-Potpourri ^(A G O)

€ 21,80

Im Ganzen gegartes Schweinefilet
in Pilzrahmsauce mit knusprigem Bauchspeck,
klassisch mit Butterspätzle serviert ^(A C G)

€ 23,60

Gekochter Tafelspitz vom Rind,
klassisch mit Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^(G)

€ 25,60

Geschmorrte Kalbsbacken
auf Erdäpfelpüree mit Karottengemüse, Kresse und Natursaft ^(O G A)

€ 32,50

Im Ganzen gegarter heimischer Rinderrücken
mit Kräuterbutter, Rosmarin Erdäpfel Wedges, Grillgemüse und Pfefferrahmsoße ^(G O)

€ 36,80

Saisonale Beilagen auf Anfrage.

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Wildlachsfilet
in hausgemachtem Kräuteröl
mit Petersilienkartoffeln, Paprikagemüse und Zitrone ^(D G)

€ 25,90

Heimisches Saiblingsfilet auf cremigem Safran-Parmesanrisotto
mit Parmaschinken, Rettich, garniert mit Kräuteröl und Zitrone ^(A C D O)

€ 29,70

Hauptgänge Vegetarisch

Cremiges Parmesanrisotto
mit mediterranem Gemüse und Pesto Rosso ^(A E H G)

€ 16,10

Italienische Gnocchi in getrüffelter Rahmsauce
mit frischen Jungzwiebeln, Datterini Tomaten, Parmesan und Kresse der Saison ^(A C G)

€ 17,90

Vegane Alternative

Rotes Thai-Curry mit Sojabohnen, Mungobohnensprossen,
Koriander und Gemüse der Saison auf Basmatireis ^(D M)

€ 18,90

Desserts

Früchte der Saison
mit hausgemachtem Erdbeersorbet

€ 7,80

Klassisches Tiramisu (A C G)

€ 8,60

Mango Törtchen
mit Kokosboden und Minzpesto (C E G H)

€ 8,90

Schokoladenküchlein
mit Schlagobers und hausgemachtem Haselnusseis (A C E H G)

€ 9,40

Zitronen-Topfen-Creme
mit hausgemachtem Waldbeeren-Ragout (C G)

€ 9,60

Nougatmousse mit Himbeeren
und hausgemachter Schokoladenerde (A C G E H)

€ 9,90



AGB's

Gerne sind wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung behilflich. Bitte geben Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 10 Werktage vor Ihrer Veranstaltung unter reservierung@bergisel.info bekannt.

Wir bitten um Auswahl einer **einheitlichen Vor- und Nachspeise** für Ihre Gäste. Gerne können Sie **drei verschiedene Hauptgänge** (Fleisch, Fisch, Vegetarisch) 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 20 Personen.

Die endgültige Gästeanzahl, welche Ihnen garantiert in Rechnung gestellt wird, geben Sie uns bitte **bis spätestens 5 Werktage** vor Ihrer Veranstaltung bekannt.

Abweichungen von max. 2 Personen weniger werden akzeptiert. Abweichungen nach oben werden mit dem tatsächlichen Betrag berechnet. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, informieren Sie uns bitte rechtzeitig über Änderungen der Personenanzahl.

Österreichisches
Umweltzeichen
Green Location



Österreichisches
Umweltzeichen
Green Restaurant



Allergene:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffe zubereitet; unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden:

A – Glutenhaltiges Getreide, glutenous cereals, Cereali continenti
glutine, céréales glutineuses

B – Krebstiere, shellfish, gamberi, crabe

C – Eier, eggs, uovi, œufs

D – Fische, fish, pesce, poisson

E – Erdnüsse, peanut, arachide, arachide

F – Sojabohnen, soy, soia, graine de soja

G – Milch/Laktose, milk/lactose, latte/lattosio, lait/lactose

H – Schalenfrüchte, edible nuts, frutta buccia, fruits peler

L – Sellerie, celery, sedano, céleri

M – Senf, mustard, senape, moutarde

N – Sesam, sesame, sesamo, sésame

O – Sulfite, sulphite, sulfito, sulfite

P – Lupine, lupine, lupino, lupine

R – Weichtiere, mollusca, mollusco, mollusque