

Abendmenüs im Restaurant 1809 am Bergisel bis 50 Gäste

Preise und Auswahl gültig von 01.04.2021 bis 30.09.2021
und verstehen sich inklusive MwSt. und Gedeck.

Vorspeisen

Rucola Salat (vegetarisch)
Italian-Marinade,
Kirschtomaten, Walnüsse karamellisiert & Parmesan

€ 8,80

Wildkräutersalat (vegetarisch)
Himbeer-Walnuss-Marinade, Ziegenkäse karamellisiert,
Kirschtomaten & Pfirsich

€ 10,80

Vitello Tonnato vom heimischen Kalb
Kirschtomaten, Kapern & Gemüsekrustl ´n

€ 12,80

Hausgebeizte Regenbogenforelle 100gr.
Salatherzen, Karfiolcreme & Limettengel

€ 13,80

Beef Tatar vom Tiroler Almochsen 100gr.
Bauernbrot, Salatherzen gebraten, Essiggemüse &
Cranberry Butter

€ 15,60



Suppen

Rinderkraftbrühe
Kräuterfrittaten **oder** Grießnockerl **oder** Markknödel

€ 5,60

Karottencremesuppe (vegetarisch)
Chili-Orangengel & Fenchelchip

€ 5,80

Karfiolcremesuppe
Tiroler Speckkrustl'n & Selleriechips

€ 6,20

Schaumsuppe vom Zitronengras
Jakobsmuschel gebraten, Kräuterseitling & Melonenperlen

€ 7,20

Hauptgänge Fleisch

Lamm Haxe geschmort
Paprikacreme, Jungzwiebel & Grießschnitte

€ 19,40

Perlhuhn Brust gebraten
Schmorgemüse, Portweinschalotten & Cremiger Polenta

€ 21,40

Rosa gebratener Kalbstafelspitz vom heimischen Kalb
Pak Choi, Kirschtomaten geschmort & Creme von der Süßkartoffel

€ 24,40

Im Ganzen gebratenes Entrecote vom Tiroler Almoachsen
Portweinjus, 3erlei Mais & Erdäpfel-Spinat-Roulade

€ 29,80



Hauptgänge Fisch

Zander Filet gebraten
Portwein-Vanille Schaum,
Tomatenragout, Erbsencreme & hausgemachte Erdäpfel Blinis

€ 22,80

Wolfsbarsch Filet gebraten
Karottenjus, Ochsenherzkarotte, Karotten-Ingwer Püree,
Pak Choi & hausgemachte Erdäpfelgnocchi

€ 24,40

In Olivenöl gebratener Bio Lachs
Sauce Hollandaise, Minispargel & Sesamerdäpfel

€ 26,60

Hauptgänge Vegetarisch

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi
Basilikum Riesling Sauce, getrocknete Tomate & Jungzwiebel

€ 15,20

Fregola Sarda & wilder Broccoli

€ 16,80

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse im Glas & Erdbeerragout

€ 9,20

Cheesecake & Mango

€ 10,80

Creme Brûlée von der Tonkabohne & Himbeere

€ 11,20





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.

