



Abendmenüs

Bergisel Sky

Restaurant 1809 am Bergisel

Preise und Auswahl gültig von 01.11.2022 bis 31.10.2023
und verstehen sich inklusive MwSt. und Gedeck.
Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Datterinitomaten,
French- **oder** Balsamicodressing,
wahlweise mit Speckwürfeln und/oder gekochtem Ei
(vegan)

€ 12,60

Gebeiztes Lachsfilet
auf Erdäpfelrösti, Sauerrahmsauce
und mariniertem Vogerlsalat

€ 16,20

Vitello Tonnato
Thunfischsauce, Kapern, Zitrone

€ 17,20

Beef Tartar
Butter, Kapernbeeren, rote Zwiebel,
Senfmayonnaise

€ 19,20

Saisonale Vorspeisen auf Anfrage.



Suppen

Tomatensuppe
Basilikumhaube, Brotcroutons
(vegan)

€ 5,90

Knoblauchcremesuppe
Schwarzbrotcroûtons, Schnittlauch

€ 6,10

Kräftige Gemüsebrühe
Lauch, Karottenjulienne, Schnittlauch,
wahlweise mit Kräuterfrittaten
(vegan)

€ 6,20

Rinderkraftbrühe
Wurzelgemüse, Schnittlauch
Kräuterfrittaten **oder** Grießnockerl

€ 6,50

Graukassuppe
Erdäpfelchips, Schnittlauch

€ 6,90

Consommé vom Huhn
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Farcenockerl

€ 8,20



Hauptgänge Fleisch

Maishendl Suprême
saftige Polenta-Parmesan-Blinis, Rotweinreduktion, Zucchini-puffer

€ 21,40

Im Ganzen gegartes Schweinefilet
Pilzrahmsauce, knuspriger Bauchspeck, Butterspätzle

€ 23,60

Gekochtes Hüferschwanzl vom Rind
Cremespinat, Rösterdäpfel, Krenschmittlauchsauce

€ 24,60

Rosa gebratenes Kalbssteak aus der Hüfte
Jägerrahmsauce, Erdäpfelgratin, gebratenes Karottengemüse

€ 28,50

Im Ganzen gegarter Rinderrücken aus Tirol
Zitronenkräuterbutter, gegrilltes saisonales Gemüse, Ofenerdäpfel,
Sauerrahm-Schnittlauchsauce

€ 34,80

Saisonale Beilagen auf Anfrage.



Hauptgänge Fisch

Gebratenes Wildlachsfilet in hausgemachtem Kräuteröl
Safranrisotto mit Parmesan, Paprikagemüse, Zitrone

€ 21,90

Seeteufel Medaillons mit sautiertem Mangold
hausgemachte Salbei-Gnocchi, Zitronen-Kapern-Sauce

€ 28,70

Hauptgänge Vegetarisch

Mit Ziegenkäse gefüllte Melanzani
überbacken mit fruchtiger Tomatensauce

€ 14,60

Cremiges Parmesanrisotto
mediterranes Gemüse, Rucolagarnitur

€ 15,10

Falafel mit Chimichurri und Naanbrot
(vegan)

€ 16,80

Italienische Gnocchi in Trüffelrahmsauce
frische Jungzwiebeln, gebratene Zucchiniestreifen, Parmesan

€ 17,90



Dessert

Johannisbeereneis
mit Früchten der Saison

€ 7,60

Tiramisu

€ 8,20

Schokoladenküchlein
Geschlagenes Obers, Walnusseis

€ 9,20

Zitronen-Mascarpone-Creme
mit karamellisierten Pfirsichhälften

€ 9,20

Nougatmousse mit frischen Heidelbeeren
Schokoladenerde, gebackener Strudelteig

€ 9,50

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 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 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.