



Abendmenüs

Bergisel Sky

Restaurant 1809 am Bergisel

Preise und Auswahl gültig von 01.11.2023 bis 31.10.2024
und verstehen sich inklusive MwSt. und Gedeck.
Änderungen vorbehalten.

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Datterinitomaten,
French- **oder** Balsamicodressing
(vegan)

wahlweise mit Speckwürfeln und/oder gekochtem Ei ^(C,M)

€ 12,60

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

€ 16,20

Vitello Tonnato
Thunfischsauce, Kapern, Zitrone ^(D,G)

€ 17,20

Beef Tartar
Butter, Kapernbeeren, rote Zwiebel,
Senfmayonnaise, Toastbrot ^(A,C,D,M,G)

€ 19,20

Saisonale Vorspeisen auf Anfrage.



Suppen

Tomatensuppe
Basilikumhaube, Brotroutons
(vegan)

€ 5,90

Kräftige Gemüsebrühe
Lauch, Karottenjulienne, Schnittlauch
(vegan)

wahlweise mit Kräuterfrittaten ^(A,C)

€ 6,20

Rinderkraftbrühe
Wurzelgemüse, Schnittlauch
Kräuterfrittaten **oder** Grießnockerl ^(A,C,L)

€ 6,50

Curry Zitronengrassuppe
mit marinierter Garnele und Sojabohnen ^(M, D)
(vegan)

9,80€



Hauptgänge Fleisch

Maishendl Suprême
saftige Parmesanpolenta, Rotweinreduktion, Zucchini-puffer ^(A,G,O)

€ 21,80

Im Ganzen gegartes Schweinefilet
Pilzrahmsauce, knuspriger Bauchspeck, Butterspätzle ^(A,C,G)

€ 23,60

Gekochtes Hüferschwanzl vom Rind
Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauch-sauce ^(G)

€ 24,60

Rosa gebratenes Kalbssteak (im Ganzen geschoben)
Grüner Pfefferrahmsauce, Erdäpfelgratin, getrüffeltes Karottengemüse ^(G,L,O)

€ 29,50

Im Ganzen gegarter Rinderrücken aus Tirol
Kräuterbutter, Ofenerdäpfel mit Rosmarinöl und Grillgemüse ^(G,O)

€ 36,80

Saisonale Beilagen auf Anfrage.

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Wildlachsfilet
in hausgemachtem Kräuteröl auf
Safran Parmesan Risotto, Paprikagemüse, Zitrone ^(D,G)

€ 24,90

Seeteufel Medaillons
mit sautiertem Mangold, hausgemachte Salbei-Gnocchi,
Zitronen-Kapern-Sauce ^(A,D,C)

€ 29,70



Hauptgänge Vegetarisch

Mit Ziegenkäse gefüllte Melanzani
überbacken mit fruchtiger Tomatensauce ^(G)

€ 14,60

Cremiges Parmesanrisotto
mit mediterranem Gemüse und Pesto Genovese ^(A,G,E)

€ 15,10

Italienische Gnocchi in Trüffelrahmsauce
frische Jungzwiebeln, gebratene Zucchinistreifen, Parmesan ^(A,C,G)

€ 17,90

Vegane Alternative

Thai Curry mit Sojabohnen, Sprossen,
Koriander und knackigem Gemüse ^(M, D)

€ 17,80



Dessert

Früchten der Saison
mit hausgemachtem Erdbeersorbet

€ 7,60

Klassisches Tiramisu ^(A,C,G)

€ 8,20

Mango Törtchen
mit Kokusboden und Minzpesto ^(C,E,H)

€ 8,90

Schokoladenküchlein
Geschlagenes Obers und hausgemachtem Haselnusseis ^(A,C,G,E)

€ 9,20

Zitronen-Topfen-Creme
mit karamellisierten Pfirsichhälften ^(C,G)

€ 9,20

Nougatmousse mit frischen Himbeeren
Schokoladenerde und Hippe ^(A,C,G,E)

€ 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 **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.



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