



## **Mittagsmenüs**

### **Restaurant 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.

#### **Suppen**

Gemüsebrühe  
mit eigener Einlage und frischen Schnittlauch

€ 4,90

\*\*\*

Knoblauchcremesuppe  
mit Croûtons

€ 5,80

\*\*\*

Rinderkraftbrühe  
mit Frittaten **oder** Backerbsen

€ 6,50 / € 5,20

\*\*\*

Tomatencremesuppe  
mit Obers und Basilikum

€ 6,60

#### **Vorspeisen**

Bunter Salatteller  
mariniert mit unserem Hausdressing  
(French Dressing mit Kürbiskernöl)

€ 8,20

Saisonale Vorspeisen auf Anfrage.



## Hauptgänge Fleisch

Tiroler Gröst'l vom Rinder Tafelspitz  
mit Spiegelei und frischen Schnittlauch

€ 16,10

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites

€ 16,90

*(nur im Restaurant 1809 am Bergisel erhältlich)*

\*\*\*

Wiener Saftgulasch mit Semmelknödel

€ 17,20

\*\*\*

Züricher Rahmgessnetzeltes  
mit gebratenen Serviettenknödel

€ 17,90

\*\*\*

Zwiebelrostbraten aus der Beiried geschnitten  
mit Butterspätzle

€ 24,80

## Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet  
auf Grillgemüse, Sauerrahmdip und Bratkartoffeln

€ 21,90



## Hauptgänge Vegetarisch

Käsespätzle  
mit frischen Röstzwiebeln

€ 13,20

\*\*\*

Spinatknödel  
auf Tomaten Basilikum Ragout

€ 13,90

\*\*\*

Spinat Topfen Schlutzkrapferl'n  
mit brauner Nussbutter und frischen Parmesan

€ 15,90

## Dessert

Frischer Frucht-Beeren-Salat  
mit einer Kugel Zitronensorbet

€ 7,60

\*\*\*

Schokoladenmousse  
im Glas

€ 7,80

\*\*\*

Zitronen-Topfen Creme  
mit kaltem Himbeerragout

€ 8,20

\*\*\*

Coup Bergisel  
3 Kugeln Vanille Eis mit hausgemachter Schokoladensoße  
und Butterkeks Crunch

€ 8,30



## 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](mailto: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](mailto: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.