

Bergfrühstück (für Langschläfer bis 10.30 Uhr)

Omelett mit Schinken, Käse, Jungzwiebel und Brot ^{A/G/C} 13,50

Omelett with ham, cheese, onions and bread

Rührei oder Spiegelei ^{C/P}

3 Eier / & mit Speck oder Schinken 7,50 / 12,50

Scrambled – or fried eggs 3 eggs / with bacon or ham

Suppen

Frittatensuppe ^{A/G/L/C} 8,20

Pancake soup

Kaspreßknödelsuppe ^{A/C/G/L} 9,50

Potato – cheese dumpling soup

Rindsuppe mit Almingerknödel (Speck, Zwiebel, Salami) ^{A/C/G/L} 9,50

Bacon-cheese dumpling soup

Berghaus Suppentopf mit Kaspreß- und Almingerknödel ^{A/C/G/L} 15,90

Soup with potato – cheese dumpling and bacon-cheese dumpling

KREDITKARTEN AKZEPTIEREN WIR AB € 50.-- NUR TISCHWEISE - KEINE EINZELZAHLUNGEN !
WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS WE ACCEPT CREDIT CARDS FROM € 50.-- NO SINGLE PAYMENTS

Lieber Gast!

Folgende Allergene sind in unseren Gerichten enthalten:

A Glutenhaltiges Getreide

D Fisch

G Milch u. Milcherzeugnisse

M Senf

P Lupinen

 Vegetarisch

B Krebstiere

E Erdnüsse

H Schalenfrüchte

N Sesamsamen

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

VEGAN

C Eier von Geflügel

F Sojabohnen

L Sellerie

O Schwefeldioxid und Sulfite



Echte Tiroler Schmankerl

Speckbrot / Butter / Kren ^{A/G/P} 14,80

Baconbread / butter / horseradish

„Tiroler BIO – Käsekörberl „ ^{A/G/H/O/M}  19,90

Berg-, Schnitt- und Weichkäse aus der Region

Butter / Feigensenf / Krustenbrot

Local cheese basket / butter / fig-mustard / farmhouse bread

„Berghaus-Jaus ‘n“ ^{G/A/M/P/D} p.P 22,90

Tiroler Schinkenspeck / Beisserl / Hahnenkammschinken /

Bio Bergkäse / Kräuteraufstrich / Butter / Kren / Senf /

kalter Schweinebraten / Krustenbrot

Tyrolean bacon / local ham / mountain cheese / roast pork / spread /

butter / horseradish / mustard / farmhouse bread

Frankfurter / Brot / Senf / Kren ^{A/M} 9,30

Frankfurter sausage / bread / mustard / horseradish

Rindfleischsalat / Käferbohnen / Kernöl / Krustenbrot ^{A/M/C} 17,50

Beef salad / pumpkin seed oil / farmhouse bread

Bauerncarpaccio lauwarmer Schweinsbauch / Kren / Brot ^{A/M} 16,90

Lukewarm roast pork / horseradish / bread

Rindercarpaccio / Balsamico Vinaigrette

Pinienkerne / Rucola / Krustenbrot ^{G/E} 22,90

Carpaccio of beef / balsamicovinaigrette / pine nuts

rucola / farmhouse bread

Unsere Berghaus Klassiker

Hausgeräucherte Tiroler Forelle lauwarm serviert ^{A/G/D} 28,50

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat / Sahnekren / Krustenbrot

Smoked trout lukewarm / potato salad / horseradish / farmhouse bread

Kasspatzln ^{A/C/G/L} ✓

im Pfandl serviert mit Blattsalat 19,90

Cheese- spätzle served with green salad

„Tirol trifft Kärnten“ ^{A/C/G} ✓ 21,90

Spinatknödel und Kasnudel / Butter / Bergkäse / Blattsalat

Spinach dumpling & potato -curd cheese ravioli

with brown butter, cheese and green salad

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Krautslalat ^c 19,90

roast potatoes / beef / egg / coleslaw

Backhendl mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{A/C/G/M} 25,90

fried chicken with potato salad and cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A/C/G/O/M/L} 32,50

Kartoffelsalat / Preiselbeeren

Viennese Schnitzel of pork or veal / potato salad / cranberries

JEDEN SONNTAG

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schweinebauch ^{O/A/M/C/G} 26,90

mit Sauerkraut und Semmelknödel

roast pork / sauerkraut / bread dumpling

Salate & Pasta

Blattsalat C/G/L/M  9,90
Mixed green salad

Gemischter Salat C/G/L/M  9,90
Mixed salad

Salatschüssel mit verschiedenen Blattsalaten C/G/L/M  12,90
Kirschtomaten / Kresse / Sprossen
Green salad bowl with tomatoes / cress / sprouts

& mit gebratenen Hühnerbruststreifen + H/G 24,90
Avocado / Minimozzarella / Kürbiskerne
grilled chicken / avocado / minimozzarella / pumpkin seed

& mit Schafskäse / getrocknete Tomaten +  19,90
Gurken / rote Zwiebel / Oliven
*feta cheese, sun-dried tomatoes, cucumbers,
red onions, olives,*

& mit Quinoa-Grünkohlstrudel A/  19,90
Green cabbage – quinoa strudel

Penne Arrabiata mit Parmesan A/C 14,90
Penne Arrabiata with Parmesan

Dessert

Flambierter Kaiserschmarrn ^{A/C/G} cut up and sugared pancake 17,90

& Zwetschkenröster plum jam 3,00 & Apfelmus apple purée 3,00

& Vanilleeis ^{G/F} vanilla ice cream 3,00

Crème brûlée mit Vanilleeis / Beerenragout ^{C/G} 15,90

Crème brulée with vanilla ice cream and ragout of berries

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Sahne ^{A/C/G/E} 11,60 / 9,90

Applestrudel with vanillasauce or cream

Schokoladentarte mit Vanilleeis und Sahne ^{G/F/H} 10,90

Chocolate – tarte / ice crema / cream

Tageskuchen ^{A/C/G} 7,50

Cake of the day

Eissorten ^{G/F}

Hausgemachtes Vanille –Softeis Portion klein 3,00

home made vanilla soft ice Portion groß 6,00

Schokolade / chocolate pro Kugel / bowl 3,00

Maracujasorbet / passion fruit Erdbeer / strawberry 3,00

Sahne / cream 2,00 Früchte / fruits 3,00

Schokosauce 1,50 Crunch / crunch 1,00

Heisse Liebe / vanilla ice cream with hot raspberries 9,50

Eiskaffee gerührt / stirred iced coffee 9,50

Affogato / vanilla ice cream, espresso 6,50

Prosecco-Maracuja-Sorbet / sorbet & prosecco 10,50

Magnum 4,50 *Jolly* 4,00

Kinderkarte

Frittatensuppe A/C/G	8,20
<i>Noodle soup</i>	
Kaspreßknödelsuppe A/C/G/L	9,50
<i>Potato – cheese dumpling soup</i>	
Backhendl mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren A/C/G/M	16,50
<i>fried chicken with potato salad and cranberries</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes A/C/G/O	23,90
<i>Viennese Schnitzel of veal with fries and ketchup</i>	
Frankfurter Würstel mit Ketchup und Brot A/P	9,30
<i>Frankfurter Sausage with ketchup and bread</i>	
Grillwürstel mit Pommes P	15,50
<i>Grilled sausage with fries and ketchup</i>	
Spaghetti Tomatensauce mit Parmesan A/C	13,90
<i>Spaghetti with meat sauce and parmesan cheese</i>	
Kasspatzln A/C/G/L	15,50
<i>Cheese- Spätzle</i>	
Flambierter Kaiserschmarrn A/C/G	14,50
<i>cut up and sugared pancake</i>	
<i>& Zwetschkenröster plum jam</i>	3,00
<i>& Apfelmus apple purée</i>	3,00
<i>& Vanilleeis</i> G/F <i>vanilla ice cream</i>	3,00