



HOTEL BERGERHOF
CAFE-RESTAURANT

-lich Willkommen !

*....ein Lächeln, kostet nichts und bringt so viel.
Es bereichert den Empfänger, es ist kurz wie ein Blitz,
aber die Erinnerung daran ist unvergänglich....*

Grüß Di,
schön, dass Du da bist!

Wir finden, echtes Erholen braucht nicht viel.
Oft reicht es den Blick auf die Bergspitzen zu richten.
Gönn Dir eine kleine Auszeit
und laß Dich von uns verwöhnen.

Silke und Peter
mit allen Mitarbeitern

Aus dieser Karte könnt Ihr wählen:
von 11:30 – 13:45 Uhr
von 17:30 – 20:45 Uhr

Vorspeisen

- 1/2 Dzd. Weinbergschnecken / Brot € 11,90 R,A,G,L,M
Gebackene Champignons / Sc. Tartar € 10,50 A,C,G,M
Shrimps Cocktail / Toast / Butter € 14,90 A,B,C,M
Norwegischer Räucherlachs / Toast / Butter € 16,90 D,A,G

Feine Süsschen....

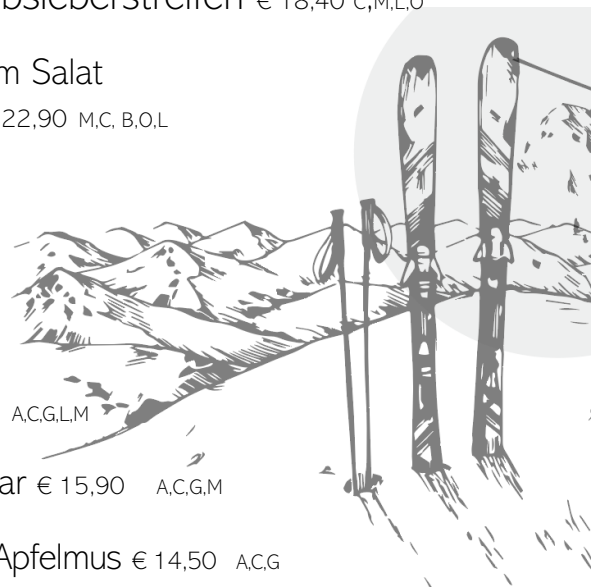
- Klare Rindssuppe mit Fritatten oder Backerbsen € 4,90 A,L,C,G
mit Grießnockerl mit Gemüse Julienne € 5,00 A,L,C,G
mit Leberspätzle € 5,00 A, L, C, G
Hausgemachte Gulaschsuppe € 6,20 L
Tomatencremesuppe / Sahnehäubchen € 5,90 A, L, O, G
Knoblauchcremesuppe / Croutons € 5,70 A, L, G

Knackig und frisch...

- Bunt gemischter Salat € 6,80 M,C,L,O
Blattsalat € 5,90 M,C,L,O
Bunter Salatteller mit rosa gebratenen Kalbsleberstreifen € 18,40 C,M,L,O
Riesengarnelen gebraten auf gemischtem Salat
mit Balsamico Dressing € 22,90 M,C,B,O,L

Vegetarisches

- *Montafoner Käsespätzle / Röstzwiebeln
kleiner grünem Salat € 16,50 A,C,G,L,M
Gebackene Champignons (große Portion) / Sc. Tatar € 15,90 A,C,G,M
Hausgemachter Kaiserschmarren / Rosinen/ Apfelmus € 14,50 A,C,G
Vitalrösti Kartoffelrösti belegt mit Blattspinat / 2 Spiegeleier € 15,80 c



Leckerbissen vom Grill.....

*Grillteller Rind-, Schwein- und Putenfleisch vom Grill / Kräuterbutter

Pommes Frites / Gemüse der Saison € 21,50 A,C,E,M,F

Rumpsteak vom Grill / Kräuterbutter

Pommes frites / grüne Bohnen € 26,90 G,F,M

*Zwiebelrostbraten rosa gebraten aus dem Rindsrücken

hausgemachten Spätzle € 23,50 A,C,E,O

*Vanilleroastbraten rosa gebraten / Knoblauchrahmsauce

Röstkartoffeln € 23,90 G,L,O

Filetsteak (250 Gramm) € 39,20 Ladysteak (160 Gramm) € 30,50

Gemüse / Pommes frites / Kräuterbutter (G,F,M)

Pfeffersteak (250 Gramm) € 39,20 Ladypfeffer (160 Gramm) € 30,50

Gemüse / Reis / Pfeffersauce (G,F,M,O)

Clubtoast 2 kleine Rindsfilet vom Grill auf Toast /

Kräuterbutter Spiegelei / kleiner Salat € 19,90 A,C,L

Schlemmertost 2 Stück Putensteak vom Grill auf Toast /

Cocktailsauce / kleiner Salat € 14,10 A,C,O,M,L

Fitnesstoast 2 kleine Schweinsfilet vom Grill auf Toast /

pikante Grillsaucen / kleiner Salat € 15,00 A,M,L

Fisch ...

Filet vom heimischen Zander € 26,20 A,G,D

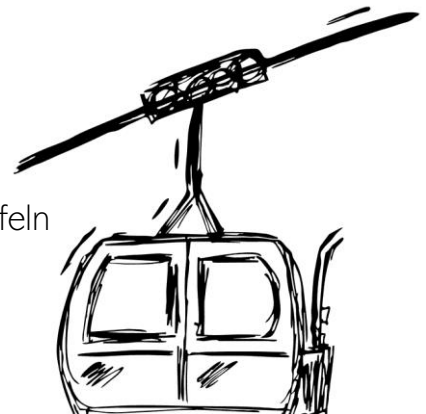
in Knoblauchbutter gebraten / Blattspinat / Kartoffeln

Bachforelle € 26,50 A,G,D

„Schöne Müllerin“ in Butter gebraten / Kartoffeln

Bachsaiblingsfilet vom Grill

Zitronenbutter/Broccoli /Reis € 27,20 A,D,G



Eine kleinere Portion ist bei Gerichten möglich welche mit einem *

Gekennzeichnet sind - Abzug Euro 2,--

Jede Änderung der Beilagen wird berechnet.

Herzhaftes

*Wiener Schnitzel vom Schwein/ Pommes frites € 17,40 A,C,E

*Wiener Schnitzel vom „Ländle Kalb“
aus der Pfanne / Petersilienkartoffeln € 24,50 A,C,E

Cordon bleu (gefülltes Schnitzel vom Schwein mit Schinken / Käse)
Pommes frites € 19,80 A,C,G,E

*Tafelspitz (gekochtes Rindfleisch) mit feinen Gemüsestreifen
Cremespinat / Röstkartoffeln / Apfelkren € 24,60 L,A,G

*Geschnetzelte Kalbsleber "Tiroler Art" rosa gebraten,
in feiner Rahmsauce mit Speckstreifen / Röstkartoffeln € 25,90 G,O

*Montafoner „Hirtenpfändle“ Schweinefilets / Rahmsauce/
Kartoffelkroketten / Speckbohnen € 24,50 A,G,C,O

Beefsteak "Tartar" mit Toast oder Roggenmischbrot € 28,50 A,C,M



Für die Kleinen... bis 14 Jahre

„Goofy“ Wiener-Schnitzel / Pommes frites € 9,20 A,C,E

„Grashüpfer“ Spaghetti Bolognese (Sugo) € 8,10 A,C

„Spider Man“ Hausgemachte Spätzle mit Sauce € 6,30 A,C,G

„Biene Maya“ Spaghetti Tomatensauce € 7,90 A,L,O,G

„Blaubär“ Knusprige Fischstäbchen / Pommes frites € 9,10 A,C,F

Auf Vorbestellung Gaumenschmaus ab zwei Personen

Berger-Hof Platte

(Gemischtes vom Grill am Spieß / Kräuterbutter / Wiener Schnitzel,
Pommes frites / verschiedenes Gemüse/ Fruchtsalat pro Person € 30,00 A,G,E,M,F

Fondue mit Rindssuppe (auf Wunsch auch mit Öl) A,C,E,M,F

Rind / Schweinefleisch / Pommes frites / verschiedene Saucen pro Person € 30,00

Süße Versuchung....

Feine Topfennockerln / Preiselbeeren € 9,90 A,C,G

Aprikosen Palatschinken / Vanilleeis € 8,90 A,C,G

Hausgemachtes Eis Parfait / frische Früchte € 11,90 C

Kleiner Kaiserschmarren / Apfelmus € 9,90 A,C,G

Portion Fruchtsalat € 5,00

Hausgemacht: Apfelstrudel A,C,G
Buchweizenkuchen A,C,G
Sachertorte je € 5,10 A,C,G
mit Sahne + € 1,00
mit 1 Kugel Eis + € 2,00

und dazu Tasse Kaffee € 3,50
Espresso € 3,10
Cappuccino (mit Milchschaum) € 4,10
Latte Machiatto € 4,30

Affogato al caffè (Vanilleeis mit Espresso und Sahne) € 5,40

Irish Coffee

Irish Whisky, gr. Espresso, Sahnehaube € 9,50

Kaffee "Bergerhof"

Kaffeelikör, gr. Espresso, Sahne, Zimt € 8,90



Liebe Gäste, Trinkgeld ist eine völlig freiwillige Möglichkeit für ein „**Dankeschön**“-
beziehungsweise **eine Wertschätzung** für die gute Arbeit **unserer Mitarbeiter**.
Dies ist auch bei bargeldlosen Zahlungen möglich.

Allergie- und Unverträglichkeitsauslöser

A. Glutenhaltiges Getreide, B.Krebstiere, C. Eier, D.Fische, E.Erdnüsse, F.Sojabohnen, G. Milch
(einschließlich Laktose)H. Schalenfrüchte, L.Sellerie, M.Senf, N.Sesamsamen, O.Schwefeldioxid und
Sulphite, P.Lupinen, R. Weichtiere Und alle daraus gewonnene Erzeugnisse Trotz sorgfältiger Herstellung
unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein.

Liebe Gäste!
**Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg
und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA
Marketing GesmbH mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“
ausgezeichnet und zertifiziert.**
**Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der
Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung
und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten
regionalen Arbeitsplätzen.**

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

aus heimischer Landwirtschaft sowie aus dem benachbarten Allgäu über Metzgerei Salzgeber Tschagguns, sowie Wedl Mils

Milch und Milchprodukte

Ausschließlich aus Vorarlberg
über Vorarlberg Milch, Feldkirch

Käsespezialitäten

Montafoner Sura Kees (Alpe Latons, Alpe Tilisuna)

Frischeier aus Bodenhaltung

Ausschließlich aus Vorarlberg von Sennhof, Rankweil

**Obst und Gemüse
(ganzjährig und saisonal)**

Aus Österreich und der Bodenseeregion über
Fruchtexpress, Frastanz

Kartoffeln

Aus Österreich über Fruchtexpress Frastanz

Wildfleisch

Metzgerei Salzgeber und Ager Tirol und Bartholomäberg

Süßwasserfisch

Forellenzucht Güfel Meinigen

Edelbrände mit Vorarlberger Rohstoffen

Privatbrennerei Prinz Hörbranz

Enzian und Bergfeuer – Familie Fritz - Bartholomäberg

Honig

Werle Otto Bartholomäberg



Aperitif

Glas Sekt € 4,50	Sekt mit Holundersirup € 4,70
Pernot 4 cl € 4,80	Cynar Soda /Orange 4cl € 5,00
Campari Soda /Orange 4 cl € 5,00	Martini bianco, dry 4 cl € 5,00
Alkoholfreies	
Crodino € 5,00	Glas Sekt € 4,80 Mineral: Orangenbitter /Soda € 4,80

Spritziges

Aperol „Venezia“ (mit Sekt, Eis und Orangenscheibe) € 6,90
Lillet (franz. Weinaperitif) /Tonic /Himbeeren / Eis € 6,30
Mirtillo Spritz Heidelbeerlikör/Wild Berry / Eis € 6,30

Offene Weißweine

Wachauer Grüner Veltliner (trocken) 1/8 € 3,90, 1/4 € 6,80
Rivaner (lieblich - halbtrocken) 1/8 € 4,10, 1/4 € 7,40
Riesling (trocken- fruchtig) 1/8 € 4,10, 1/4 € 7,40

Aus der 0,75 Flasche

Glas (1/8) Chardonnay 12,5 % vol. –trocken € 5,50

Rose – Hofbauer (spritzig, trocken) 1/8 € 4,10, 1/4 € 7,40

Offene Rotweine

Zweigelt Classic Landwein (österr. vollmundig, trocken) 1/8 € 3,90 1/4 € 6,80
Cabernet Sauvignon (trocken) 1/8 € 4,10 , 1/4 € 7,40

Aus der 0,75 Flasche

Glas (1/8) Cuvee K+K von Kimbauer aus Deutschkreutz € 5,80

G'spritzer (Zweigelt oder grüner Veltliner gespritzt) € 4,20

Rose – Spritz € 4,40

Bier – Weizen – Radler

Fohrenburger Export vom Faß	0,3 € 3,60	0,5 € 4,60
Maissel's Weisse Hefeweizen	0,3 € 4,10	0,5 € 5,20
Radler (Bier mit Citro oder Soda)	0,3 € 3,60	0,5 € 4,50

0,5 Fl. Alkoholfreies Bier € 4,50 / Maissel's Hefe alkoholfrei 0,5 Fl. € 5,20

Fruchtsäfte und Limonaden

0,25 lt. Apfel-, Orangen-, Multivitaminsaft
Mangosaft oder Johannisbeersaft € 3,00

0,5 lt. Apfel-, Orangen-, Mango,- oder Johannisbeersaft
gespritzt mit Soda € 4,60

0,25lt. Almdudler / Coca-Cola / Spezi /
Fanta / Zitronenlimo € 3,00

0,4 lt. Almdudler / Coca-Cola / Spezi /
Fanta / Zitronenlimo € 4,40

0,25 lt. Flasche Eistee € 3,70

0,33 lt. Flasche Cola- Cola Zero € 3,70

0,2 lt. Schweppes Bitter Lemon € 3,50

0,33 lt Dose Red Bull € 4,50

0,5 lt. Soda Zitron € 3,50

0,5 lt. Alpinwasser still oder prickelnd mit
Holunder- oder Himbeersirup € 3,50

0,33 Flasche Römerquelle Mineralwasser € 3,40

0,75 Flasche Römerquelle Mineralwasser € 6,50

Zum Thema Nachhaltigkeit bieten wir euch Anstelle von weit transportiertem
Mineralwasser gerne unser Quellwasser als stilles Alpinwasser an.

1/2 lt. Krug € 2,00 – 1 lt. Krug € 3,80

Kaffee – Schoko – Tee

Tasse Kaffee € 3,50

Cappuccino (mit Milchschaum) € 4,10

Latte Macchiato € 4,30

Espresso € 3,10 Espresso Macchiato € 3,30

Affogato al caffè (Vanilleeis mit Espresso und Sahne) € 5,40

Eine Tasse Tee

(Schwarz, Minze, Apfel-Cassis, Früchte, Kräuter...) € 2,90

Eine Tasse Tee mit Rum € 3,90

Eine Tasse Punsch € 4,20

Heiße Schokolade € 3,20 mit Sahne € 3,90

Lumumba (Heiße Schoko mit Rum und Sahne) € 4,90

„Guter Wein ist der beste Gesellschafter!“

William Shakespeare

Grüner Veltliner Stangl Kamptal DAC Weingut Waldschütz Strass Niederösterreich
Mittleres Grüngelb, in der Nase zarte Kräuterwürze, zart nach Heublumen, am Gaumen saftig komplexe Textur, feiner Säurebogen, € 26,00

Grüne Veltliner Steingarten Weingut Wetzli Kamptal
Luftbedürftige Nase, Würznote, Wildkräuter und frisch geheutes Gras, Kernobst und etwas Mandeln, recht ausgewogen; knackig und erfrischend, spritzig, am Gaumen auch Zitrusfrucht, ganz trocken, straff, zartbitter, mittlere Länge. € 31,00

Urgestein Riesling Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich
Ausdrucksstark nach Weingartenpfirsich, Honigmelone und Zitronenmelisse im Duft. Fein flirrende Mineralik und zupackende Säure begleiten einen von Passionsfrucht und Zitrusfrucht getragenen Wein mit Nachdruck € 33,00

Parcelaire blanc & Sauvignon, 100% Bio ungefiltert
Bioweingut Zillinger, Velm-Götzendorf, Weinviertel
Im Geschmack gelbfruchtig und Duft nach Kräutern, Birne, Äpfeln und Mandeln; am Gaumen sehr facettenreich, Eleganz und Kraft zugleich, lebhafte Struktur, viel Finesse, zeigt tolle Substanz, sehr langer und hochfeiner Abgang. € 35,00

Rotgipfler Weingut Reinisch Johanneshof – Tattendorf- Gumpoldskirchen
Animierender Duft nach exotischen Früchten. Munter und vital mit festem Kern am Gaumen. Cremig im Abgang. € 26,00

Gemischter Satz vom Weingut Wieninger
Der wohl typischste Wein aus Wien, bestehend aus insgesamt 12 verschiedenen Rebsorten, die bunt gemischt im Weingarten stehen und zusammen geerntet werden. Eine Mischung unterschiedlicher Frucht- und Duftnuancen, sowie verschiedener Reifebereiche. Spannung pur. € 29,00

Rosé vom Zweigelt

Weingut: Wilhelm Bründlmayer Langenlois, Kamptal, NÖ
Zartes Bukett nach Gartenkräutern, vor allem Vanille und Thymian kommen zu Vorschein. Erfrischende Himbeerfrucht am Gaumen, schlank strukturiert geradlinig und spritzige. € 29,50

Rosé Kalk & Stein,

Weingut: Andreas Unger Burgenland
Erdbeeren, Himbeeren und Cranberries dominieren beim ersten Aufeinandertreffen und bringen viel Frische und Eleganz mit sich. Rund am Gaumen, aber doch belebend und leichtfüßig zugleich. Im Abgang lang anhaltend mit viel beeriger Frucht, die Lust auf den nächsten Schluck macht. € 23,50

Zweigelt unplugged von Hannes Reeh - Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Süße Gewürzanklänge, feiner Edelholztouch nach Nelken und Kardamom, schwarze Beeren im Hintergrund. Saftig, reife Kirschen, feine Selchnoten, Brombeeren, Röstaromen im Nachhall. € 44,00

Zweigelt Rubin Carnuntum von Netzl Franz aus Göttelsbrunn

Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase dunkle Kirschen, am Gaumen saftige Beerenfrucht, elegante Säure und typische pfeffrige Würze, und angenehmes Tannin Rückgrat, ein Wein mit Charme € 36,00

„Big John“ Weingut Scheiblhofer j. Andau Cuveé aus ZW, PN, CS

Der legendäre Pionier überzeugt mit seinem dichten Violett und rubinroten Rändern. Totale Fruchtigkeit und der Duft nach Caramel machen diesen Wein alles andere als durchschnittlich. Mächtige Tannine mit Eichenflair verzaubern. € 43,00

St. Laurent Weingut Josef Umathum Frauenkirchen, Neusiedlersee

Dunkles Rot mit tiefem Kern, würzige, typische Brombeernote, die auch an Waldbeeren erinnert, voller, kräftiger Geschmack, am Gaumen sehr feine Note, würzig und mild, saftiges, sehr weiches Tannin € 34,50

Blaifränkisch Hochäcker Weingut Kerschbaum, Horitschon, Neusiedlersee,

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, Wasserrand, in der Nase einladende Mokka-Röstaromen, Schoko, am Gaumen jugendliche Frische, füllig und fruchtig, feines Tannin Rückgrat, recht gute Länge. € 35,00

Pinot Noir Weingut Heinrich, Burgenland (Bio demeter)

Ein toller, überaus süffiger Wein mit viel frischen roten Beeren. Brombeere, Himbeere. Fruchtig unkompliziert. Bei Heinrich hat ja jeder Wein Charakter. Pfeffrige Würze, Veilchen, verspiel und saftig. € 45,00

Merlot Reserve Münzenrieder Wein Burgenland

Reife Dörrzwetschken mit feiner Kirschfrucht unterlegt, Waldbeeren; dunkle Schokolade, sehr stoffig und vielschichtig, extrakt süße rotbeerige Frucht. € 30,50

Spanien Ochoa Reserva Bodegas Ochoa, Olite, Navarra € 50,00

dunkelrot, leicht animalische Nase, wird mit Luft etwas pflanzlich, gereift am Gaumen, eingelegte und getrocknete Beerenfrucht, dazu etwas Trockenpflaume, Bitterschokolade und Heilkräuter, pelzige Tannine, hat gewisse Kraft, leicht trocknend im guten Abgang.

Australien Shiraz Geoff Merrill, Owen's Estate

Feiner Barrique Ton, fruchtig runder Abgang. Ausgewogen, reiche Cassis Aromen und mit komplexen Rauch- und Vanillenoten amerikanischer Eiche; im Körper abgerundet, geschmeidig und mundfüllend. € 40,00

Klare Schnäpse 2cl

Obstler 38% € 2,50
Pfanner Williams 38% € 4,30
Himbeere 38%, € 3,80
Kirsch, Marille 36% je € 3,80
Haselnuss 33% , Zirbenschnap 35% € 3,70
Zwetschge 35% € 3,90
Grappa Cellini, Grappa Julia 38%, je € 4,10

Enzian oder Bergfeuer vom Branner (aus dem Ort) 43 % € 5,50

Stocki`s Mountaindestillerie 2cl.

St`Obstler 40,5% € 2,80
Rote Williamse 42% € 3,90
Himbeer Nuss 41,5% €4,00
Himbeer Pfeffer 42% €4,60
Stocki`s Heubrand 40,5% € 3,60

vom Prinz 100% Destillat Hafelebrandgarantie je € 5,90

Holunderbrand 43% Quittenbrand 43%
Schwarze Johannisbeere 43% Vogelbeere 43%

Im Holzfass gereift 42% € 4,30

Alte Birne, Alte Zwetsche, Alte Marille,
Alte Waldhimbeer

Kräuter: 2cl Fernet branca € 3,90; 4cl Ramazotti auf Eis € 5,50;
2cl Stockizotti € 3,50 Alkoholfrei: Artichocken Bitter € 3,50

Liköre 2cl Amaretto oder Baileys € 2,90 Cointreau € 3,60;
Tom Cherie 25% € 3,20

Cognac 4cl Remy Martin 6,80

Whisky 4cl Scotch Ballentins € 6,60 Dimple € 7,90
Burbon Jeam beam oder Jack Daniels € 6,20

Gin – Baccardi – Wodka – 4 cl gemischt mit Bitterlemon, Tonic Euro 6,80
Wir haben auch Gin - Alkoholfrei