

-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 oft nicht viel.
Oft reicht es den Blick auf die Bergspitzen zu richten.

Familie Stockhammer
mit allen Mitarbeitern

Aus unserer großen Speisekarte könnt Ihr wählen:
von 11:30 – 13:45 Uhr
von 17:30 – 20:45 Uhr
Nachmittags – kleine Karte
Unser Restaurant hat am MONTAG Ruhetag!

Vorspeisen

- 1/2 Dzd. Weinbergschnecken / Brot € 12,50 R,A,G,L,M
Gebackene Champignons / Sc. Tartar € 10,50 A,C,G,M
Shrimps Cocktail / Toast / Butter € 15,90 A,B,C,M
Norwegischer Räucherlachs / Toast / Butter € 16,90 D,A,G

Feine Süsschen....

- Klare Rindssuppe mit Fritatten oder Backerbsen € 5,10 A,L,C,G
mit Grießnockerl und Gemüse Julienne € 5,30 A,L,C,G
mit Leberspätzle € 5,20 A,L,C,G
- Hausgemachte Gulaschsuppe € 6,40 L
Tomatencremesuppe / Sahnehäubchen € 6,20 A,L,C,G
Knoblauchcremesuppe / Croutons € 5,90 A,L,G



Knackig und frisch...

- Bunt gemischter Salat € 7,10 M,C,L,O
Blattsalat € 6,10 M,C,L,O
- Bunter Salatteller mit rosa gebratenen Kalbsleberstreifen € 19,90 C,M,L,O
- Riesengarnelen (6 Stück) gebraten auf gemischtem Salat
mit Balsamico Dressing € 23,90 M,C,B,O,L

Unser Dressing ist Gluten und Laktosefrei

Vegetarisches

- *Montafoner Käsespätzle / Röstzwiebeln
kleiner grünem Salat € 16,80 A,C,G,L,M
- Gebackene Champignons (größere Portion) / Sc. Tatar € 15,90 A,C,G,M
- Hausgemachter Kaiserschmarren / Rosinen/ Apfelmus € 14,90 A,C,G
- Vitalrösti Kartoffelrösti belegt mit Blattspinat / 2 Spiegeleier € 17,30 c

Herzhaftes

*Wiener Schnitzel vom Schwein/ Pommes frites € 18,30 A,C,E

*Wiener Schnitzel vom „Ländle Kalb“
aus der Pfanne / Petersilienkartoffeln € 25,50 A,C,E

Cordon bleu (gefülltes Schnitzel vom Schwein mit Schinken / Käse)
Pommes frites € 21,80 A,C,G,E

*Tafelspitz (gekochtes Rindfleisch) mit feinen Gemüsestreifen
Cremespinat /Röstkartoffeln /Apfelkren € 24,90 L,A,G

*Geschnetzelte Kalbsleber "Tiroler Art" rosa gebraten,
in feiner Rahmsauce mit Speckstreifen / Röstkartoffeln € 27,80 G,O

*Montafoner „Hirtenpfändle“ Schweinefilets / Rahmsauce/
Kartoffelkroketten / Speckbohnen € 25,60 A,G,C,O

Hausgemachtes Beefsteak "Tatar" (mariniertes rohes Rindsfilet)
mit Butter / Toast oder Roggenmischbrot € 28,50 A,C,M

*Eine kleinere Portion ist bei Gerichten möglich
welche mit einem *gekennzeichnet sind –
Abzug Euro 2,--*

Alle Änderungen der Beilagen werden berechnet.

Für die Kleinen... bis 14 Jahre

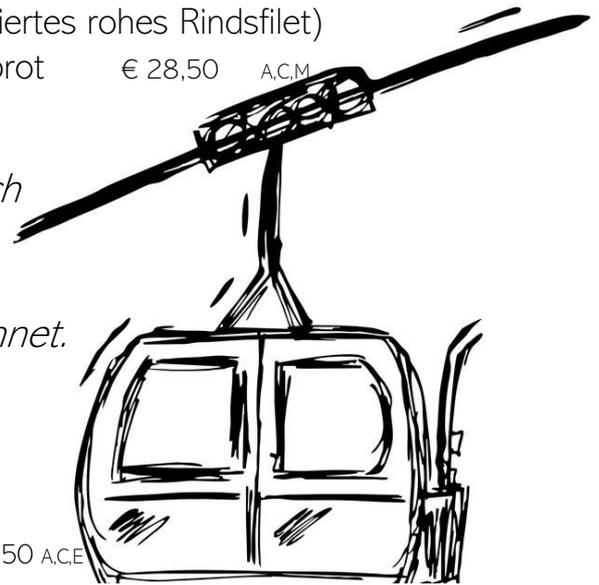
„Goofy“ Wiener-Schnitzel / Pommes frites € 9,50 A,C,E

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

„Spider Man“ Spätzle mit Sauce € 6,40 A,C,G

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

„Blaubär“ Knusprige Fischstäbchen /Pommes frites € 9,50 A,C,F



Leckerbissen vom Grill.....

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

Pommes Frites / Gemüse der Saison € 21,90 A,C,E,M,F

Rumpsteak vom Grill / Kräuterbutter

Pommes frites / grüne Bohnen € 28,50 G,F,M

*Zwiebelrostbraten rosa gebraten aus dem Rindsrücken

an Natursauce hausgemachten Spätzle € 24,70 A,C,E,O

*Vanilleroastbraten rosa gebraten / an Knoblauchsauce

Röstkartoffeln € 25,20 G,L,O

Filetsteak (250 Gramm) € 40,50 Ladysteak (160 Gramm) € 32,50

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

Pfeffersteak (250 Gramm) € 40,50 Ladypfeffer (160 Gramm) € 32,50

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

Clubtoast 2 kleine Rindsfilet vom Grill auf Toast /

Kräuterbutter Spiegelei / kleiner Salat € 21,50 A,C,L

Schlemmerttoast 2 Stück Putensteak vom Grill auf Toast /

mit Cocktailsauce / kleiner Salat € 15,10 A,C,O,M,L

Fitnesstoast 2 kleine Schweinsfilet vom Grill auf Toast /

mit pikanten Grillsaucen / kleiner Salat € 17,50 A,M,L

Fisch ...

Filet vom heimischen Zander € 28,80 A,G,D

in Knoblauchbutter gebraten / Blattspinat / Kartoffeln

Bachforelle € 27,80 A,G,D

„Schöne Müllerin“ in Butter gebraten / Kartoffeln

Filet von der Meeresbarbe € 29,20 A,D,G

In Kräuterbutter gebraten / Tagliatelle / Broccoli



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 C,G,H
Sachertorte je € 5,20 A,C,G
mit Sahne + € 1,00
mit 1 Kugel Eis + € 2,20

und dazu

Tasse Kaffee € 3,70

Espresso € 3,30

Cappuccino (mit Milchschaum) € 4,20

Latte Machiatto € 4,30

Affogato al caffè (Vanilleeis mit Espresso und Sahne) € 5,60

Irish Coffee

Irish Whisky, gr. Espresso, Sahne € 9,80

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; Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein.

Aperitif

Glas Sekt € 4,60	Sekt mit Holundersirup € 4,80
Pernot 4 cl € 5,00	Cynar Soda /Orange 4cl € 5,90
Campari Soda /Orange 4 cl € 5,90	Martini bianco, dry 4 cl € 5,40
Alkoholfreies	
Crodino € 5,00	Minerol: 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 € 4,20, 1/4 € 7,40
Riesling (trocken- fruchtig) 1/8 € 4,40, 1/4 € 7,80

Aus der 0,75 Flasche

Glas (1/8) Chardonnay 12,5 % vol. –trocken € 5,70

Rose – Hofbauer (spritzig, trocken) 1/8 € 4,40, 1/4 € 7,80

Offene Rotweine

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

Aus der 0,75 Flasche

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

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

Rose – Spritz € 4,50

Bier – Weizen – Radler

Fohrenburger Export vom Faß	0,3 € 3,90	0,5 € 4,90
Maissel's Weisse Hefeweizen	0,3 € 4,40	0,5 € 5,70
Radler (Bier mit Citro oder Soda)	0,3 € 3,90	0,5 € 4,90

0,5 Fl. Alkoholfreies Bier € 4,90 / Maissel's Hefe alkoholfrei 0,5 Fl. € 5,70



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 € 4,80

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

0,4 lt. Almdudler / Coca-Cola / Spezi /
Fanta / Zitronenlimo € 4,50

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 € 3,90

0,5 lt. Alpinwasser still oder prickelnd mit
Holunder- oder Himbeersirup € 3,90

0,33 Flasche Römerquelle Mineralwasser € 3,40

0,75 Flasche Römerquelle Mineralwasser € 6,70

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

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



Kaffee – Schoko – Tee

Tasse Kaffee € 3,70

Cappuccino (mit Milchschaum) € 4,20

Latte Macchiato € 4,30

Espresso € 3,30 Espresso Macchiato € 3,50

Affogato al caffè (Vanilleeis mit Espresso und Sahne) € 5,60

Eine Tasse Tee

(Schwarz, Minze, Apfel-Cassis, Früchte, Kräuter...) € 3,20

Eine Tasse Tee mit Rum € 4,30

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

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