



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 € 12,10 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 Süsspchen....

- Klare Rindssuppe mit Fritatten oder Backerbsen € 5,10 A,L,C,G
mit Grießnockerl mit Gemüse Julienne € 5,30 A,L,C,G
mit Leberspätzle € 5,20 A,L,C,G
Hausgemachte Gulaschsuppe € 6,20 L
Tomatencremesuppe / Sahnehäubchen € 6,20 A,L,O,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 € 18,90 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 € 16,80 A,C,G,L,M
Gebackene Champignons (größere Portion) / Sc. Tatar € 15,90 A,C,G,M
Hausgemachter Kaiserschmarren / Rosinen/ Apfelmus € 14,80 A,C,G
Vitalrösti Kartoffelrösti belegt mit Blattspinat / 2 Spiegeleier € 16,80 c



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 € 26,90 G,F,M

*Zwiebelrostbraten rosa gebraten aus dem Rindsrücken

hausgemachten Spätzle € 23,70 A,C,E,O

*Vanilleroastbraten rosa gebraten / Knoblauchrahmsauce

Röstkartoffeln € 24,50 G,L,O

Filetsteak (250 Gramm) € 39,50 Ladysteak (160 Gramm) € 31,00

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

Pfeffersteak (250 Gramm) € 39,50 Ladypfeffer (160 Gramm) € 31,00

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 € 14,80 A,C,O,M,L

Fitnesstoast 2 kleine Schweinsfilet vom Grill auf Toast /

pikante Grillsaucen / kleiner Salat € 15,20 A,M,L

Fisch ...

Filet vom heimischen Zander € 26,50 A,G,D

in Knoblauchbutter gebraten / Blattspinat / Kartoffeln

Bachforelle € 26,90 A,G,D

„Schöne Müllerin“ in Butter gebraten / Kartoffeln

Bachsaiblingsfilet vom Grill

Zitronenbutter/Broccoli /Reis € 27,50 A,D,G



Eine kleinere Portion ist bei Gerichten möglich welche mit einem * Stern

Gekennzeichnet sind - Abzug Euro 2,-

Änderungen von Beilagen werden 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 € 5,20

Hausgemacht: Apfelstrudel A,C,G
Buchweizenkuchen A,C,G
Sachertorte je € 5,20 A,C,G
mit Sahne + € 1,00
mit 1 Kugel Eis + € 2,00

und dazu Tasse Kaffee € 3,60
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 Arbeit **unserer Mitarbeiter**.
Trinkgeld ist auch bei bargeldlosen Zahlungen möglich. Herzlichen Dank.

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 die 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

Süßwasserfisch

Forellenzucht Güfel Meinigen

Wildfleisch

Metzgerei Salzgeber, Ager Tirol und Jagd Bartholomäberg

Edelbrände mit Vorarlberger Rohstoffen

Privatbrennerei Prinz Hörbranz

Enzian und Bergfeuer – Familie Fritz - Bartholomäberg

Honig

Werle Otto Bartholomäberg

