

Hotel Berghof

Feine Vorspeisen...

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Rucola und Tomaten ^{g)}

Neun Euro Sechzig

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren an Salatbouquet ^{d)g)}

Zehn Euro Achtzig

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Toast ^{a)g)r)}

Acht Euro Zehn

Schmackhafte Suppen...

Tagessuppe

Vier Euro

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten ^{a)c)g)l)}

Drei Euro Achtzig

Knoblauchrahmsuppe mit Croûtons ^{a)c)g)l)}

Vier Euro Sechzig

Tomatensuppe mit Basilikumsahne ^{g)l)}

Vier Euro Achtzig

D`Jaus`n...

Jaus`nplatte „BERGHof“ ^{a)c)g)m)}

Hausgeselchtes mit Käse und Biobutter fein garniert

Pro Person Sieben Euro Neunzig

Steirerkasbrot ^{a)g)}

Drei Euro Achtzig

Knackige Salate...

Grüner Salat

Vier Euro Zwanzig

Gemischter Salat

Vier Euro Achtzig

Dressing Ihrer Wahl:

Balsamico / Joghurt / würzige tomatisierte Creme / Kernöldressing

Gebackenes Putenbrustfilet auf buntem Salat mit Kernöl ^{a)c)g)}

Zwölf Euro Zwanzig

Gegrillte Knoblauchgarnelen an buntem Blattsalat mit Balsamico und Olivenöl ^{b)g)}

Sechzehn Euro Zwanzig

Zu all unseren Vorspeisen und Salaten servieren wir frisches Gebäck!

a)c)f)g)n)

Hausgemachte Nudeln und Nockerl

Nudeln in Tomatensauce ^{a)c)g)l)}

Neun Euro Zwanzig

...“Aglio e olio“ mit Basilikumpesto ^{a)b)c)g)} und Wildfanggarnelen

Sechzehn Euro Achtzig

Nockerl in der Kräutersauce mit Käse überbacken ^{a)c)g)}

Zehn Euro Zwanzig

Steirernockerl mit Zwiebel, Knoblauch, Speck und Majoran im Kürbisöl ^{a)c)g)}

Zehn Euro Achtzig

Kasnockerl mit Bergkäse oder mit Steierkäse ^{a)c)g)}

Zehn Euro Achtzig

Hauptgerichte...

**Gebackenes Schweineschnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren** ^{a)c)g)}
Elf Euro Vierzig

**Cordon bleu
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren** ^{a)c)g)}
Vierzehn Euro Zehn

**Rosa gegrilltes Entrecote
auf Rucola-Cherrytomatensalat mit Parmesan** ^{g)}
Achtzehn Euro Siebzig

Pikanter Wok mit Filetspitzen und Gemüse an Reis ^{b)d)f)n)}
Sechzehn Euro Dreißig

**Pikanter Wok mit Wildfanggarnelen
und Gemüse an Reis** ^{b)d)f)n)}
Achtzehn Euro Dreißig

Wildfanggarnelen in Knoblauch-Chiliöl gebraten
Pro Stück Zwei Euro Achtzig

Zum Dessert...

Mousse von der Edelschokolade an Fruchtmark ^{c)g)h)}
Sieben Euro Zwanzig

Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schlag ^{a)c)g)h)}
Fünf Euro Achtzig

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet des Tages
Zwei Euro Zehn

Österreichische Käsekultur ^{a)c)g)h)}
Elf Euro Zwanzig

Allergenkennzeichnung

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlich vorgeschriebenen EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeit auslösen können.

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	W

Da wir in unserem Haus nicht strikt nach Rezept kochen, können trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Wir wünschen einen guten Appetit!