

Bergfrühstück (für Langschläfer bis 10.30 Uhr)

Omelett mit Schinken, Käse, Jungzwiebel und Brot ^{A/G/C} 13,90

Omelett with ham, cheese, onions and bread

Rührei oder Spiegelei ^{C/P}

3 Eier / & mit Speck oder Schinken 8,40 / 13,40

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

Suppen

Frittatensuppe ^{A/G/L/C} 9,50

Pancake soup

Kaspreßknödelsuppe ^{A/C/G/L} 9,90

Potato – cheese dumpling soup

Rindsuppe mit Speckknödel ^{A/C/G/L} 9,90

Bacon dumpling soup

Berghaus Suppentopf mit Kaspreß- und Speckknödel ^{A/C/G/L} 16,90

Soup with potato – cheese dumpling and bacon 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

BIO 

Echte Tiroler Schmankerl

Krustenbrot mit Hüttenkäse / Schnittlauch / Radieschen ^{A/G/P} ✓

Farmhousebread / cottage cheese / chives / radish 12,90

„Tiroler BIO – Käsekörberl „ ^{A/G/H/O/M} ✓  20,90

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 23,90

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} 9,80

Frankfurter sausage / bread / mustard / horseradish

Rindfleischsalat / Käferbohnen / Kernöl / Krustenbrot ^{A/M/C} 17,90

Beef salad / pumpkin seed oil / farmhouse bread

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

Lukewarm roast pork / horseradish / bread

Rotes Thai-Curry mit Basmatireis ^{F/L} Vorspeise Hauptgericht

Red Thai curry with basmati rice

Vegan / vegan ✓ VEGAN 17,50 22,90

Mit Hühnerbrust / with chicken 23,50 29,50

Unsere Berghaus Klassiker

Hausgeräucherte Tiroler Forelle lauwarm serviert ^{A/G/D} 29,50

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat / Sahnekren / Krustenbrot

Smoked trout lukewarm / potato salad / horseradish / farmhouse bread

Kasspatzln ^{A/C/G/L} ✓

im Pfandl serviert mit Blattsalat 21,90

Cheese- spätzle served with green salad

Spinatknödel mit Butter, Parmesan und Blattsalat ^{A/C/G} ✓ 21,90

Spinach dumplings with brown butter, Parmesan cheese and green salad

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Krautslalat ^c 22,90

roast potatoes / pork & beef / egg / coleslaw

Backhendl mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{A/C/G/M} 27,90

fried chicken with potato salad and cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A/C/G/O/M/L} 33,50

Kartoffelsalat / Preiselbeeren

Viennese Schnitzel (veal) potato salad /cranberries

JEDEN SONNTAG

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schweinebauch ^{O/A/M/C/G} 27,90

mit Krautsalat und Semmelknödel

roast pork / coleslaw / bread dumpling

Salate & Pasta

Blattsalat oder gemischter Salat C/G/L/M ✓ 9,90
green salad or mixed salad

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

& gebratenes Zanderfilet und Garnelen + D/H/G 27,90
& grilled zander and prawns

& 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,

Quinoa-Grünkohlstrudel auf Blattlalat A/ ✓ VEGAN 19,90
Green cabbage – quinoa strudel

Penne Arrabiata mit Parmesan A/C ✓ Pesto, Burrata 18/19 14,90
Penne Arrabiata with Parmesan

Spaghetti aglio olio A/C ✓ *Spaghetti aglio olio* 15,50
& mit gebratenen Garnelen B *& grilled prawns* 28,50

Dessert

Flambierter Kaiserschmarrn ^{A/C/G} cut up and sugared pancake 18,50
 & Zwetschenröster plum jam 3,00 & Apfelmus apple purée 3,00
 & Vanilleeis ^{G/F} vanilla ice cream 3,00

Marillenpalatschinken mit Sahne + Vanillesoße 12,50 / 15,50
 Apricot crepes with cream + vanilla soft ice

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Sahne ^{A/C/G/E} 12,60 / 10,90
 Applestrudel with vanillasauce or cream

Schokoladentarte mit Vanilleeis und Sahne ^{C/F/H} 11,90
 Chocolate – tarte / ice cream / cream

Tageskuchen ^{A/C/G} 8,00
 Cake of the day

Eissorten ^{G/F}

Hausgemachtes Vanille –Soße	Portion klein	4,00
home made vanilla soft ice	Portion groß	8,00
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 10,00
 Eiskaffee gerührt / stirred iced coffee 10,00
 Affogato / vanilla ice cream, espresso 7,00
 Prosecco-Maracuja-Sorbet / sorbet & prosecco 11,00
 Magnum 4,50 Jolly 4,00

Kinderkarte

Frittatensuppe A/C/G	9,00
<i>Pancake soup</i>	
Kaspreßknödelsuppe A/C/G/L	9,90
<i>Potato – cheese dumpling soup</i>	
Backhendl mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren A/C/G/M	18,90
<i>fried chicken with potato salad and cranberries</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes A/C/G/O	25,90
<i>Viennese Schnitzel of veal with fries and ketchup</i>	
Frankfurter Würstel mit Ketchup und Brot A/P	9,80
<i>Frankfurter Sausage with ketchup and bread</i>	
Grillwürstel mit Pommes P	16,90
<i>Grilled sausage with fries and ketchup</i>	
Spaghetti Tomatensauce mit Parmesan A/C	14,90
<i>Spaghetti with tomato sauce and parmesan cheese</i>	
Kasspatzln A/C/G/L	16,50
<i>Cheese- Spätzle</i>	
Flambierter Kaiserschmarrn A/C/G	14,50
<i>cut up and sugared pancake</i>	
& Zwetschenröster plum jam	3,00
& Apfelmus apple purée	3,00
& Vanilleeis G/F vanilla ice cream	3,00