

Unsere Schmankerl-Karte

VON 11.30 BIS 19.00 UHR

*Die Berglandler freuen
sich auf Ihren Besuch*

Unsere Produkte

×

JOGHURT & MILCH

Brüggl
Bäurin

Längenfeld

×

HONIG

Bienenhof
Zillertal

Strass im Zillertal

×

LAMM

Arge
Schafzuchtvereine

Ötztal

×

GEMÜSE

Josef Norz

Kematen

×

KÄSE

verschiedene
Käsereien

Lechtal & Salzkammergut

×

ZIEGENKÄSE

Marietta

Huben

×

SCHAFKÄSE

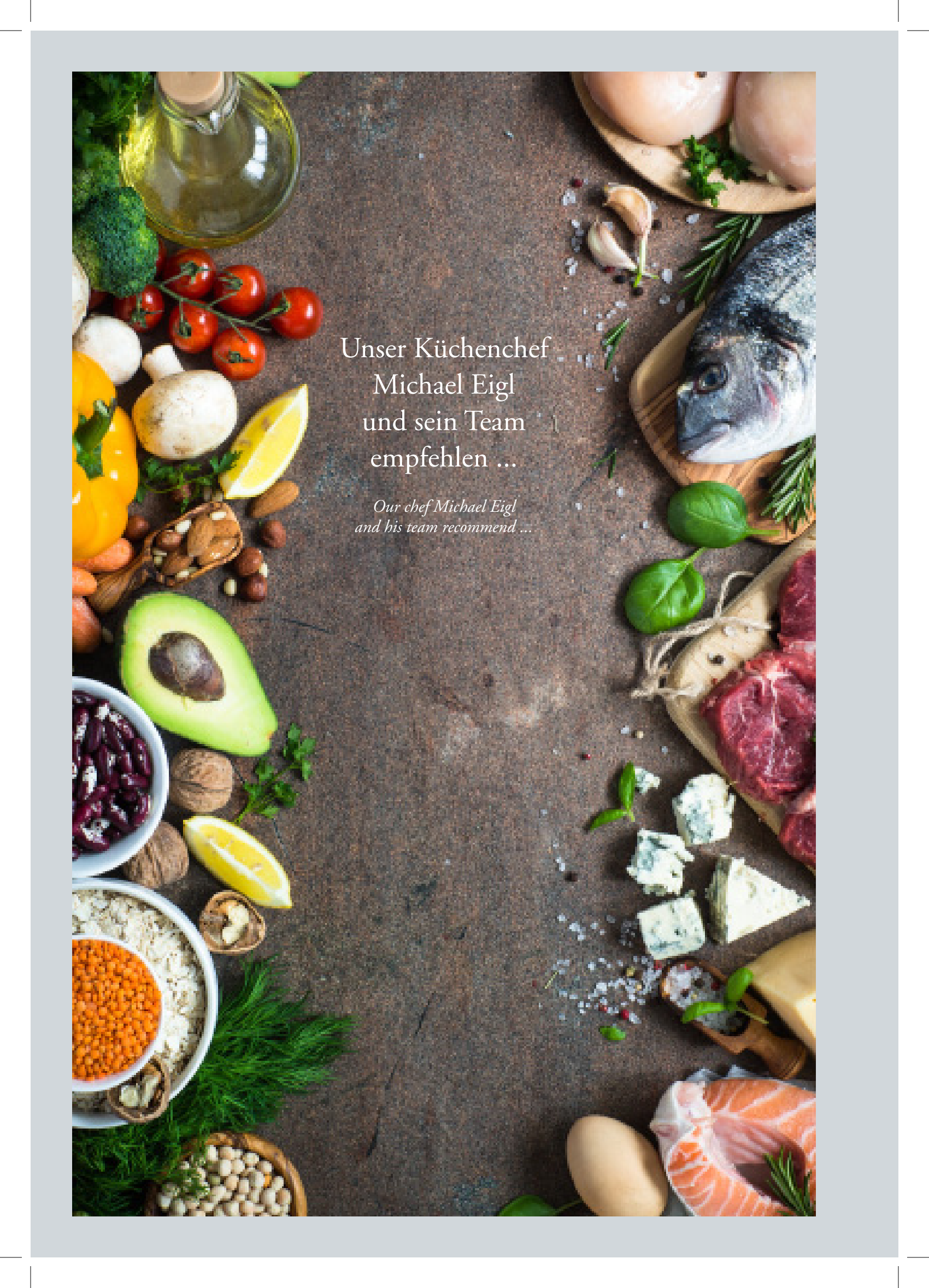
Fam. Larcher

Roppen

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>×</p> <p><u>VERSCHIEDENE KRÄUTER</u></p> <p>Bergland Kräuterecke</p> | <p>×</p> <p><u>FISCH</u></p> <p>Leutascher Fischerei</p> <p><i>Leutasch</i></p> | <p>×</p> <p><u>EIER</u></p> <p>Christian Kopp</p> <p><i>Haiming</i></p> |
| <p>×</p> <p><u>FLEISCH</u></p> <p>Fleischhof Oberland</p> <p><i>Imst</i></p> | <p>×</p> <p><u>BROT UND GEBÄCK</u></p> <p>Ötztal Bäck</p> <p><i>Sölden</i></p> | <p>×</p> <p><u>KALBFLEISCH</u></p> <p>Daniel Gstrein Arnold Otto</p> <p><i>heimische Bauern, Ötztal</i></p> |

„BEWUSST TIROL“ – HEIMISCHE PRODUKTE UND MEHR ...

Das Bergland-Küchenteam lebt seine Leidenschaft für heimische Produkte und Authentizität – vom „Bewusst Tirol“-Frühstücksbuffet über die Nachmittagsjause bis zum 6-Gang-Menü am Abend. Auch individuelle, diätisch ausgerichtete Speisepläne bei Nahrungsunverträglichkeiten sind im Gourmethotel selbstverständlich. Unsere Gäste wissen bei allem, was in der Küche verwendet wird, woher es stammt. Köstliches wie Almkäse, Zirbengeist, Almbrot, Bergbauernmilch und würziges Fleisch kommen im Bergland Hotel Sölden frisch auf den Tisch. Gastgeber Sigi Grüner ist selbst Landwirt aus Leidenschaft, Schafzüchter und Experte für wohlschmeckendes Lammfleisch. Ausprobieren und staunen!



Unser Küchenchef
Michael Eigl
und sein Team
empfehlen ...

*Our chef Michael Eigl
and his team recommend ...*

Salat

salad

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| KLEINER BLATTSALAT | 7,20 |
| wahlweise mit French-, Balsamico- oder Essig-Öldressing | |
| SMALL GREEN SALAD | |
| <i>with a dressing of your choice – French, balsamic or vinegar-oil-dressing</i> | |
| | |
| KLEINER GEMISCHTER SALAT | 7,20 |
| wahlweise mit French-, Balsamico- oder Essig-Öldressing | |
| SMALL MIXED SALAD | |
| <i>with a dressing of your choice – French, balsamic or vinegar-oil-dressing</i> | |
| | |
| BÜFFELMOZZARELLA mit Tomaten, Basilikum und Pinienkernen | 12,80 |
| BUFFALO MOZZARELLA <i>with tomatoes, basil and pine nuts</i> | |
| | |
| GEMISCHTER WINTERSALAT | |
| MIT PARMESANDRESSING UND KNOBLAUCHBROT | 9,90 |
| Wahlweise mit: | |
| gebratene Putenstreifen | 18,50 |
| gebratenen Riesengarnelen (5 Stück) | 20,50 |
| MIXED WINTER SALAD | |
| WITH PARMESAN DRESSING AND GARLIC BREAD | 9,90 |
| optionally with: | |
| <i>fried stripes of turkey</i> | 18,50 |
| <i>grilled king prawns (5 pieces)</i> | 20,50 |
| | |



Suppen

soups

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| TAFELSPITZ BOUILLON mit Schnittlauchfritatten oder Speckknödel BOILED BEEF BOUILLON <i>with sliced chive pancakes or bacon dumplings</i> | 4,80 |
| MINISTRONE <i>mit Nudeln und Parmesan</i> MINISTRONE <i>with noodles and parmesan</i> | 4,80 |
| KÜRBISCREMESUPPE <i>mit Kürbiskernöl</i> PUMPKIN CREAM SOUP <i>with pumkin seed oil</i> | 5,40 |

Hauptgerichte

main dishes

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SPAGHETTI mit Sauce Bolognese, Basilikumpesto oder Tomatensauce SPAGHETTI <i>with sauce bolognese, basil pesto or tomato sauce</i> | 11,50 |
| ENTRECOTE VOM GRILL (200 G) mit Kräuterbutter, buntem Bohnengemüse & Erdapfelgratin GRILLED ENTRECOTE (200 G) <i>with herbal butter, mixed bean vegetables & potato gratin</i> | 29,80 |
| GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH mit Ligurischem Brotsalat und zweierlei vom Pesto FRIED FILLET OF SEA BASS <i>on Ligurian bread salad with two different pestos</i> | 24,50 |

Hauptgerichte & Traditionelles

*main & traditional
austrian dishes*

- „DAS KLASSISCHE WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB** 23,80
mit Petersilienkartoffel & hausgemachter Grant'n
CLASSIC VEAL „WIENER SCHNITZEL“
with parsley potatoes and homemade cranberrys
-
- „OBERINTALER“ SPINATKNÖDEL** 14,50
mit brauner Butter und geriebenem Bergkäse dazu ein kleiner Krautsalat
„OBERINTALER“ SPINACH DUMPLINGS
with brown butter, a small coleslaw salad and grated mountain cheese
-
- KURZGEBRATENES PAILLARD VOM KALB** 23,80
mit Pinienkernrisotto, Ruccola und geriebenem Parmesan
MEDIUM ROASTED VEAL PAILLARD
with pine risotto, rocket and grated parmesan
-
- HAUSGEMACHTE STEINPILZ-SCHLUTZKRAPFEN** 15,90
mit geriebenem Parmesan und brauner Butter
HOMEMADE MUSHROOM RAVIOLI
with cramy herbs sauce and grated parmesan
-
- STEAKTOAST BERGLAND** 19,50
Puten- und Rindermedaillons mit Speck und Steak Pommes,
Kräuterbutter und Cocktailsauce
STEAK TOAST BERGLAND
Medallions of turkey and beef with bacon and steak fries, herbal butter and cocktail sauce
-
- CLUBSANDWICH BERGLAND** 19,50
Gegrillte Putenbrust, Speck, gekochtes Ei, Tomaten, Salat und Cocktailsauce
CLUB SANDWICH BERGLAND
Grilled turkey breast, bacon, boiled egg, tomatoes, salad and cocktail sauce
-



alle Angaben in Euro, inkl. MwSt. / all disclosures are in EUR incl. VAT

Dessert & Käse

dessert & cheese

VARIATION VON KÄSESPEZIALITÄTEN 15,90

mit Feigensenf und Cashewkernen

CHEESE SELECTION *with fig mustard and cashew nuts*

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN 11,50

mit Marillenröster (Wartezeit ca. 20 Min.)

CARAMELISED „KAISERSCHMARRN“
with stewed apricots (waiting time approx. 20 min.)

2 STÜCK PALATSCHINKEN

Wahlweise mit:

mit Marillenmarmelade oder Ötztaler Grant´n (Preiselbeeren) 5,20

mit einer Kugel Vanilleeis 6,80

2 PANCAKES

With choice of:

apricot jam or Ötztaler cranberries 5,20

vanilla ice cream 6,80

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 5,90

mit Vanillesauce oder Schlagobers

HOMEMADE APPLE STRUDEL
with vanilla sauce or whipped cream

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL 5,90

mit Vanillesauce oder Schlagobers

HOMEMADE CURD CHEESE STRUDEL
with vanilla sauce or whipped cream

HAUSGEMACHTE SACHERTORTE 5,90

mit Schlagobers

HOMEMADE SACHERTORTE
with whipped cream



alle Angaben in Euro, inkl. MwSt. / all disclosures are in EUR incl. VAT



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| BANANENSPLIT BANANA SPLIT | 6,90 |
| | |
| GERÜHRTER EISKAFFEE mit Vanilleeis, Kaffeessenz und Schlagobers STIRRED ICE COFFEE <i>with vanilla ice cream, coffee and whipped cream</i> | 6,90 |
| | |
| GEMISCHTES EIS mit drei Kugeln MIXED ICE CREAM <i>with three scoops of your choice</i> | 5,40 |
| | |
| GERÜHRTES ZITRONENSORBET MIT VODKA STIRRED LEMON SORBET WITH VODKA | 6,90 |
| | |
| EINE KUGEL EIS nach Wahl ONE SCOOP OF ICE CREAM <i>of your choice</i> | 1,80 |
| | |
| PORTION SAHNE SERVING WITH A PORTION OF WHIPPED CREAM | 0,90 |



Allergene

allergens

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Dear Guest, information about allergies or intolerance-inducing ingredients in our foods is available from our service personnel upon request.

