

# Unsere Schmankerl-Karte

**VON 11.30 BIS 19.00 UHR**

*Die Berglandler freuen  
sich auf Ihren Besuch*

# Unsere Produkte

×

## JOGHURT & MILCH

Familie  
Brüggler

*Huben*

×

## HONIG

Bienenhof  
Zillertal

*Strass im Zillertal*

×

## LAMM

Zuchtgemeinschaft  
Grüner

*Hotel Bergland, Sölden*

×

## GEMÜSE

Josef Norz

*Kematen*

×

## KÄSE

verschiedene  
Sennereien

*Vorarlberg, Tirol und Salzburg*

×

## SCHAFKÄSE

Fam. Larcher

*Roppen*

×

**VERSCHIEDENE KRÄUTER**Bergland  
Kräuterecke*Hotel Bergland, Sölden*

×

**FISCH**Leutascher  
Fischerei*Leutasch*

×

**YAK RIND / TUXER RIND**Michael Wilhelm  
Alpinmanufaktur*Sölden*

×

**FLEISCH**Fleischhof  
Oberland*Imst*

×

**BROT UND GEBÄCK**

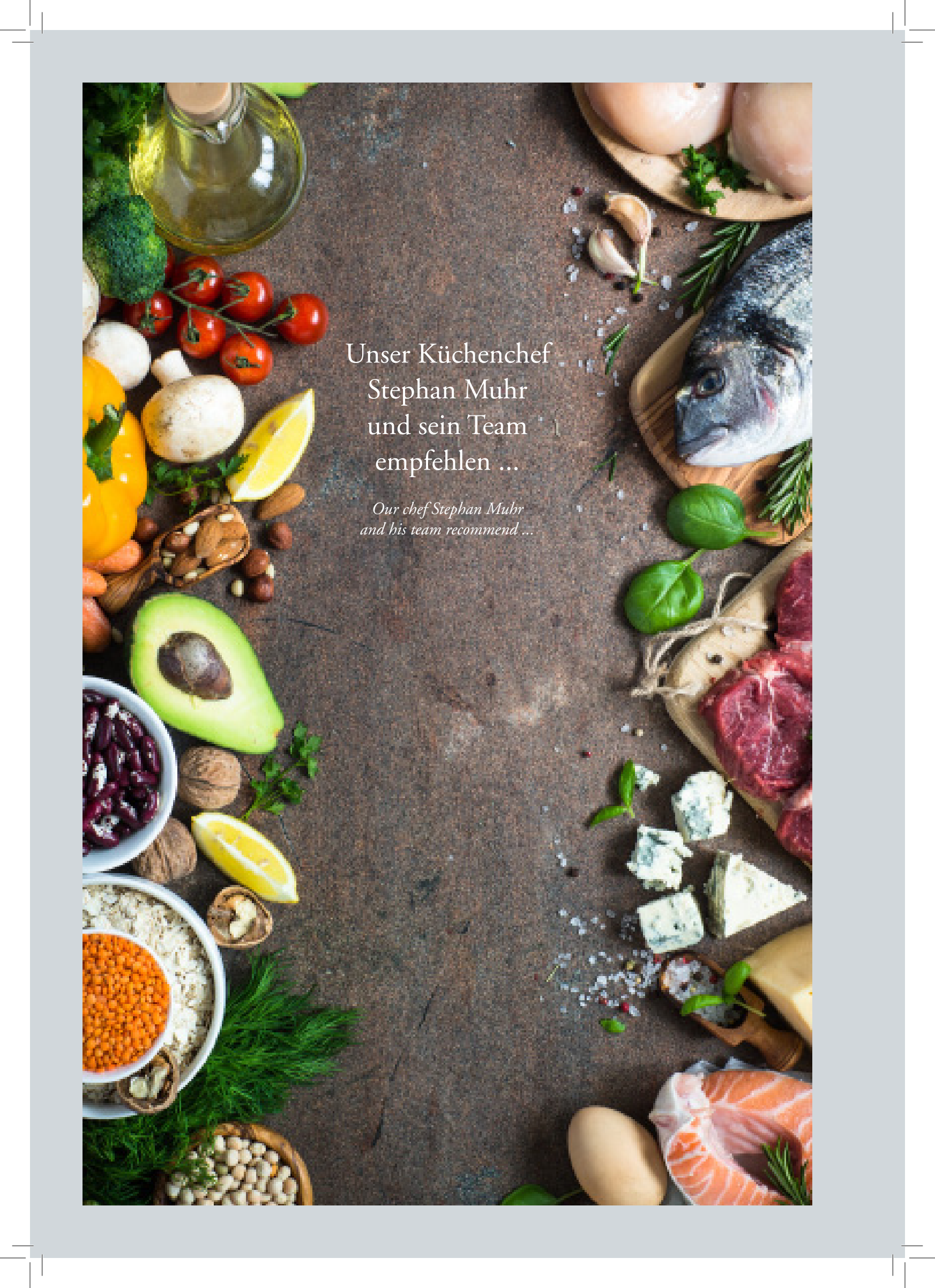
Ötztal Bäck

*Sölden*

×

**KALBFLEISCH**Daniel Gstrein  
Arnold Otto*heimische Bauern, Ötztal***„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  
Stephan Muhr  
und sein Team  
empfehlen ...

*Our chef Stephan Muhr  
and his team recommend ...*

Salate  
&  
Vorspeisen  
*salads & starters*

**KLEINER BLATTSALAT** mit Sprossen und Kresse 5,20  
wahlweise mit French-, Balsamico- oder Italiandressing

**SMALL GREEN SALAD** *with sprouts and cress  
with a dressing of your choice – French, balsamic or Italian dressing*

**KLEINER GEMISCHTER SALAT** mit Kirschtomaten, Gurken, Karotten und Mais 6,80  
wahlweise mit French-, Balsamico- oder Italiandressing

**SMALL MIXED SALAD** *with cherry tomatoes, cucumbers, carrots and corn  
with a dressing of your choice – French, balsamic or Italian dressing*

**GROSSE BUNTE SALATSCHÜSSEL MIT MELONE**  
**MIT DRESSING NACH WAHL UND FRISCHEM BAGUETTE** 9,90  
mit zartem Prosciutto 14,80

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 16,80

mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück) 18,80

**LARGE SALAD BOWL WITH MELON**  
**WITH A DRESSING OF YOUR CHOICE AND FRESH BAGUETTE** 9,90  
*with prosciutto* 14,80

*with fried chicken stripes* 16,80

*grilled king prawns (5 pieces)* 18,80

**CARPACCIO VOM ÖTZTALER WEIDERIND** 16,80  
mit Basilikumpesto, mariniertem Rucola, Kirschtomaten und Grissini

**BEEF CARPACCIO** *with basil pesto, marinated rucola, cherry tomatoes and grissini*

**BÜFFELMOZZARELLA** mit Basilikumpesto, Tomaten, Schalotten, Grissini 12,80  
dazu servieren wir frisches Baguette

**BUFFALO MOZZARELLA** *with basil pesto, tomatoes, shallots, grissini and fresh baguette*



## Suppen

*soups*

**KRAFTBRÜHE VOM BIORIND** 4,80  
mit Kräuterfrittaten, Grießnockerl oder Speckknödel  
**BOILED BEEF BOUILLON** *with sliced herb pancakes, semolina or speck dumpling*

---

**TOMATENCREMESUPPE** mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto 5,60  
**TOMATO CREAM SOUP** *with buffalo mozzarella and basil pesto*

---

## Hauptgerichte & Traditionelles

*main & traditional  
Austrian dishes*

**SPAGHETTI** mit Sauce Bolognese, Basilikumpesto oder Tomatensauce 11,50  
**SPAGHETTI** *with Bolognese sauce, basil pesto or tomato sauce*

---

**PASTA\*** mit Sommertrüffel und Afillakresse  
kleine Portion 16,80  
große Portion 24,20  
**PASTA\*** *with summer truffles and Afilla cress*  
*small portion* 16,80  
*large portion* 24,20

---

**STEINPILZSCHLUTZKRAPFEN\*** 15,90  
mit sonnengereiften Tomaten, brauner Butter, Parmesan und Gartenkresse  
**MUSHROOM RAVIOLI\***  
*with sun-ripened tomatoes, brown butter, Parmesan cheese and cress*

<b>TIROLER SPINATKNÖDEL*</b>	14,50
mit brauner Butter, Parmesan und frischem Spinatragout	
<b>TYROLEAN SPINACH DUMPLINGS*</b>	
<i>with brown butter, Parmesan cheese and fresh spinach ragout</i>	
.....	
<b>„DAS KLASSISCHE WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB</b>	23,80
mit Petersilienkartoffel & hausgemachten Grant'n	
<b>CLASSIC VEAL „WIENER SCHNITZEL“</b>	
<i>with parsley potatoes and homemade cranberries</i>	
.....	
<b>RINDERFILETSTEAK VOM ÖTZTALER WEIDERIND</b> Wartezeit ca. 25 Min.	
mit Tomaten-Artischocken-Gemüse, Kartoffelwedges und Kräuterbutter	
220 Gramm	28,20
300 Gramm	35,20
<b>LOCAL BEEF FILET STEAK</b> <i>waiting time approx. 25 min</i>	
<i>with tomatoes, artichokes, potato wedges and herb butter</i>	
220 gr	28,20
300 gr	35,20
.....	
<b>GEBRATENES FILET VON DER HEIMISCHEN LACHSFORELLE</b>	19,80
mit Erdäpfel-Gemüse Gröstl, mariniertem Kräutersalat und Zitrone	
<b>FILET OF LOCAL SALMON TROUT</b>	
<i>with roast potatoes and vegetables, marinated herb salad and lemon</i>	
.....	
<b>STEAK TOAST BERGLAND</b> Rinderfilet, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Speck, Cocktaildressing und Steak Pommes	19,50
<b>STEAK TOAST BERGLAND</b> <i>Beef filet, iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, speck, cocktail sauce and French fries</i>	
.....	
<b>CLUB SANDWICH BERGLAND</b> Bio-Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Tomate, Avocado, Speck, Cocktaildressing und Steak Pommes	19,50
<b>CLUB SANDWICH BERGLAND</b> <i>Organic chicken breast, iceberg lettuce, tomato, avocado, speck, cocktail sauce, French fries</i>	
.....	

\* UNSERE NUDELN UND KNÖDEL WERDEN AUSSCHLIESSLICH VON HAND VERARBEITET

\* OUR PASTAS AND DUMPLINGS ARE ALL HAND-MADE



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

# Dessert & Käse

*dessert & cheese*

<b>ÖZTALER KÄSESPEZIALITÄTEN</b>	15,90
mit Senfsaucen, Trauben, Schüttelbrot und Baguette	
<b>LOCAL CHEESE SELECTION</b> <i>with mustard sauces, grapes, bread and baguette</i>	
.....	
<b>KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN</b> mit Mandelstiftl und Rosinen	
Wartezeit ca. 20 Min.	
kleine Portion	11,80
große Portion	14,80
<b>CARAMELISED „KAISERSCHMARRN“</b> <i>with almonds and raisins</i>	
<i>waiting time approx. 20 min.</i>	
<i>small portion</i>	11,80
<i>large portion</i>	14,80
.....	
<b>2 STÜCK PALATSCHINKEN</b>	
mit Marillenmarmelade oder Öztaler Grant'n (Preiselbeeren)	5,20
mit einer Kugel Vanilleeis	6,80
<b>2 CRÊPES</b>	
<i>with apricot jam or Öztaler cranberries</i>	5,20
<i>with vanilla ice cream</i>	6,80
.....	
<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesauce oder Schlagobers	5,90
<b>HOMEMADE APPLE STRUDEL</b> <i>with vanilla sauce or whipped cream</i>	
.....	
<b>HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL</b> mit Vanillesauce oder Schlagobers	5,90
<b>HOMEMADE CURD CHEESE STRUDEL</b> <i>with vanilla sauce or whipped cream</i>	
.....	
<b>HAUSGEMACHTE SACHERTORTE</b> mit Schlagobers	3,90
<b>HOMEMADE SACHERTORTE</b> <i>with whipped cream</i>	







<b>BANANENSPLIT</b> <b>BANANA SPLIT</b>	7,20
.....	
<b>GERÜHRTER EISKAFFEE</b> mit Vanilleeis, Kaffeessenz und Schlagobers <b>STIRRED ICE COFFEE</b> <i>with vanilla ice cream, coffee and whipped cream</i>	7,20
.....	
<b>EISSCHOKOLADE</b> mit Schlagobers <b>ICED CHOCOLATE</b> <i>with whipped cream</i>	7,20
.....	
<b>STEIRER BECHER</b> Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahne <b>STYRIAN SUNDAE</b> <i>Vanilla ice cream with roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil and whipped cream</i>	7,90
.....	
<b>FITNESSBECHER</b> Joghurteis, frisches Obst und Beeren, Bergland-Müsli <b>FITNESS SUNDAE</b> <i>Yoghurt ice cream, fresh fruits and berries, Bergland granola</i>	7,90
.....	
<b>EINE KUGEL HAUSGEMACHTES TAGESSORBET</b> <b>ONE SCOOP OF HOMEMADE SORBET OF THE DAY</b>	1,80
.....	
<b>PORTION SAHNE</b> <b>PORTION OF WHIPPED CREAM</b>	1,00



# 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.*

