









# Bergland Schmankerl





## Zum Start | starters

- |   |   |      |
|---|---|------|
|  Frisches Gebäck   Öztaler Bauernbutter   Frischkäseaufstrich à la Bergland<br>Fresh Bread   local butter   cream cheese à la Bergland   |    | 2.5  |
|  Kräftige Rinderconsommé   Frittaten oder Grießnockerl<br>Beef bouillon   sliced herb pancakes or semolina dumpling  |   | 5.5  |
|  „Salat Bowl Bergland“   Blattsalate   Gemüse   gehobelter Sbrinz Käse<br>hausgemachtes Cesar Dressing<br>Salad bowl Bergland Style   mixed lettuce   vegetables   grated Sbrinz cheese<br>homemade Cesar dressing   |   | 9.5  |
|  Rindfleischsalat   sous-vide gegarter Rindertafelspitz   Kürbiskernöl   Kren<br>gereifter Sherry Essig   Wurzelgemüse   Miso Sud<br>Beef salad   sous-vide cooked beef filet   pumpkin seed oil   horseradish<br>sherry vinegar   vegetables   Miso juice |   | 15.5 |
|  Variation von der Tomate   Roppener Schafsfrischkäse   rote Zwiebel<br>Basilikum   weiße Balsamico Vinaigrette<br>Selection of tomatoes   local ewe's milk cheese   red onions   basil   white balsamic vinaigrette                                     |  | 13.5 |

## Hauptspeisen | main Course




- |   |   |      |
|---|---|------|
|  „Salat Bowl Bergland“   Blattsalate   Gemüse   gehobelter Sbrinz Käse<br>hausgemachtes Cesar Dressing<br>Salad bowl Bergland Style   mixed lettuce   vegetables   grated Sbrinz cheese<br>homemade Cesar dressing |   |      |
|  mit Bio Backhendl   with organic fried chicken  |  | 19   |
|  mit gebackene Öztaler Forelle   with fried local trout  |   | 19.5 |
|  Das klassische „Wiener Schnitzel“ vom heimischen Milchkalb<br>Petersilienkartoffel   hausgemachte Grant´n<br>Classic Wiener Schnitzel from the local veal   parsley potatoes   homemade cranberries               |  | 26.5 |
|  Rosa gebratenes heimische Rinderfilet 250 g   hausgemachte Pommes frites<br>sautiertes Gemüse   Pfeffersauce<br>Local beef filet 250 g   homemade French fries   sautéed vegetables   pepper sauce                |  | 39   |

Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal über Allergene und teilen Sie uns gerne Ihre Allergien und

	Cremiges Risotto   heimische Pilze   Parmesan   eingelegte Pilze grüner Salat   Kürbiskernöl Risotto   local mushrooms   Parmesan cheese   pickled mushroom   lettuce   pumpkin seed oil	18.5
	Bergland Club Sandwich   Hühnerbrust   Spiegelei   Speck   Avocado Tomate   Blattsalate   Pommes frites Bergland Club Sandwich   chicken breast   fried egg   speck   avocado   tomato   lettuce   French fries	22.5
	Spaghetti   Knoblauch   Tomaten-Butter-Fond   getrocknete Kirschtomaten Blauschimmelkäse   Rucola Spaghetti   garlic   tomato-butter-sauce   dried cherry tomatoes   blue cheese   rocket salad	14.5
	Täglich wechselndes Tagesgericht bzw. Tagesfisch Dish of the day and seafood dish of the day	Preis lt. Angebot Price as indicated



## Süßer Abschluss | dessert

	Käseteller mit Trauben und Chutney Weißschimmel   Rotschmier   Bergkäse   Blauschimmel   Ziegenkäse Cheese selection with grapes and chutneys White mould   red smear   mountain cheese   blue mould   goat cheese	
	1 Stück   1 piece	6.5
	3 Stück   3 pieces	12.5
	5 Stück   5 pieces	16.5
	Kaiserschmarrn   Rosinen   Preiselbeeren oder Apfelmus Wartezeit 20 Minuten „Kaiserschmarrn“   raisins   cranberries or apple sauce   waiting time 20 minutes	
	Kleine Portion   small portion	13.5
	Große Portion   large portion	17.5
	Hausgemachter Apfelstrudel   Vanilleeis   Schlagobers Homemade apple strudel   vanilla ice cream   whipped cream	7.5
	2 Palatschinken   Marillenmarmelade 2 crêpes   apricot jam	5.5
	Affogato al café   Espresso   Vanilleeis Affogato al cafe   espresso   vanilla ice cream	4.5
	Eine Kugel Eis nach Wahl One scoop of ice cream of your choice	2.0
	Eine Kugel Zitronensorbet oder Tagessorbet One scoop of lemon sorbet or sorbet of the day	2.5








Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal über Allergene und teilen Sie uns gerne Ihre Allergien und



Wir, Familie Grüner, haben es schon länger zu unserer Passion gemacht, die Zukunft **GRÜNER** zu gestalten – ganz nach dem Motto **„Grüner wird Grüner“**. Unsere langjährige Partnerschaft mit heimischen Lieferanten, aus nächster Umgebung, ermöglicht es uns, Ihnen eine Vielfalt von aromatischen, unverfälschten Lebensmitteln und Produkten anzubieten, nicht zuletzt auch durch unsere eigene Landwirtschaft. Um Ihnen diese noch näher zu bringen, haben wir sie mit unserem **„Regional-200“-Siegel** versehen.

**„Regional 200“** steht für alle Lebensmittel und Produkte, die innerhalb eines **200 km-Radius** produziert und verarbeitet werden. Durch unsere Lage ist das sogar über 3 Länder möglich: Österreich, Italien und Deutschland.

Um Ihnen eine bessere Übersicht zu verschaffen haben wir die Gerichte, mit regionalen Produkten, auf der Karte mit dem Siegel „Regional 200“ versehen. Folgende Lieferanten beliefern uns für die Schmankerln:








-  Backhendl | Rene Riml | Längenfeld
-  Ötztaler Forelle | Familie Mrak | Längenfeld
-  Schafsfrischkäse | Familie Larcher | Roppen
-  Äpfel | Josef Norz | Kematen
-  Milch | Familie Brüggl | Huben bei Längenfeld
-  Bergbauernbutter | Tumpner Alm
-  Mehl | Biohof Glatzl

We, the Grüner's, have long ago decided to switch over to a more sustainable, green future – according to our motto **„Grüner goes greener“**. Local food is fresher and more nutritious: through our long-term relationship with local suppliers and farmers of the region, we can standing offer a variety of aromatic, genuine food and products. The **„Regional-200“- badge** is our guarantee for products which come from local organic farming, sustainable and respectful of the environment produced and processed within a 200 km radius.

Due to our location we can achieve the best products from 3 countries: Austria, Italy and Germany.

To give you a better overview, we have labeled the dishes made with regional products on the menu with the label "Regional 200".

These are our affiliated local suppliers:

-  Chicken | Rene Riml | Längenfeld
-  Trout | Family Mrak | Längenfeld
-  Ewe's milk cheese | Family Larcher | Roppen
-  Apples | Josef Norz | Kematen
-  Milk | Familie Brüggl | Huben/Längenfeld
-  Butter | Tumpner Alm
-  Flour | Organic Farm Glatzl

Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal über Allergene und teilen Sie uns gerne Ihre Allergien und