










Bergland Schmankerl

Zum Start | starters

- | | | |
|--|---|------|
|  Frisches Gebäck Öztaler Bauernbutter Pinienkerncreme Frischkäseaufstrich à la Bergland
freshly baked bread farmer butter pine nut cream cream cheese spread Bergland style |  | 2.5 |
|  Kräftige Rinderconsommé Speckknödel oder Grießnockerl
beef bouillon Tyrolean speck ham dumpling or semolina dumpling | | 5.5 |
|  „Salat Bowl Bergland“ Blattsalate Gemüse gehobelter Sbrinz Käse
hausgemachtes Cesar Dressing
salad bowl Bergland Style mixed lettuce vegetables grated Sbrinz cheese
homemade Cesar dressing | | 9.5 |
|  Roastbeef Kürbiskernöl Kren gereifter Sherry Essig Wurzelgemüse Miso Sud
roast beef pumpkin seed oil horseradish sherry vinegar vegetables Miso juice | | 16.5 |
|  Variation von der Tomate Roppener Schafsfrischkäse rote Zwiebel
Basilikum weiße Balsamico Vinaigrette
Selection of tomatoes farmer ewe's milk cheese red onions basil white balsamic vinaigrette |  | 13.5 |















Hauptspeisen | main course

- | | | |
|---|---|------|
|  „Salat Bowl Bergland“ Blattsalate Gemüse gehobelter Sbrinz Käse
hausgemachtes Cesar Dressing
salad bowl Bergland Style mixed lettuce vegetables grated Sbrinz cheese
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
Petersilienkartoffel hausgemachte Grant'n
traditional veal Wiener Schnitzel parsley potatoes homemade cranberries |  | 26.5 |
|  Rosa gebratenes heimische Rinderfilet 250 g hausgemachte Pommes frites
sautiertes Gemüse Kräuterbutter Pfeffersauce
beef filet 250 g homemade French fries sautéed vegetables
herb butter pepper sauce |  | 39 |
|  Lady Steak 180 g | | 34 |

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

	Hausgemachte Kürbisschlutzkräpfen braune Butter Bergkäse Schnittlauch homemade ravioli filled with pumpkin melted butter alpine cheese chive		19.5
	Bergland Club Sandwich Hühnerbrust Spiegelei Speck Tomate Coleslaw Cocktail Sauce Pommes frites Bergland Club Sandwich chicken breast fried egg speck tomato coleslaw cocktail sauce French fries		22.5
	Schüttelbrot-Tagliatelle Wild-Bolognese Ofentomate Petersilie Sauerrahm gehobelte Maroni "Schüttelbrot"-Tagliatelle game ragout baked tomato parsley sour cream grated chestnuts		20.5
	Täglich wechselndes Tagesgericht bzw. Tagesfisch Dish of the day and fish dish of the day	Preis lt. Angebot Price according to the offer	

Süßer Abschluss | sweet temptations

	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 Apfelmus Wartezeit 20 Minuten „Kaiserschmarrn“ raisins cranberries 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
	Warmer Schokoladenkuchen Ingwer-Schokolademousse Walnuss Zitrusalat warm chocolate cake ginger-chocolate mousse walnuts citrus fruit salad		9.5
	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