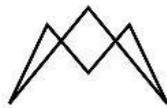


# MITTAGSKARTE

Von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr



BERGBLICK  
HOTEL & SPA

## Vorspeisen

---

<b>Handgeschnittenes Tatar vom heimischen Rind</b> <b>Kräutersalat   Parmesan   knusprige Brotchips</b> (A/G/C/M)	<b>17,00</b>
<b>Tomatensalat</b> <b>Büffel Mozzarella   Basilikum Pesto   Balsamico</b> (A/G/E/L)	<b>8,50</b>
<b>Caesar Salat</b> <b>Mini Lattich   Croûtons   knuspriger Speck</b> (A/G/C)	<b>8,90</b>
<b>mit Maispoulardenbrust</b>	<b>13,90</b>
<b>mit Garnelen</b> (D/R)	<b>15,90</b>
<b>Gemischter Bergblicksalat</b> <b>gehobeltes Gemüse   geräucherter Wildschinken</b> (G)	<b>11,00</b>
<b>Kleiner Blattsalat</b> <b>Salatsauce zur Wahl:</b> <b>Französisch   Italienisch   Kräutervinaigrette</b> (C)	<b>4,70</b>

## Suppen

---

<b>Gurkenkaltschale</b> <b>Geräucherter Lachs   Sauerrahm   Dill</b> (G/L/O/D)	<b>6,50</b>
<b>Gerstensuppe nach Toni' s Vermächtnis</b> <b>Rollgerste   Schweinefleisch   Frühlingszwiebel</b> (L/G)	<b>6,90</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> <b>Speckknödel   Schnittlauch</b> (A/C/L/M)	<b>6,90</b>

## Zwischengänge

---

<b>Selbstgemachte Schlutzkrapfen</b> <b>Braune Butter   Bergkäse   Schnittlauch</b> (A/C/G)	<b>12,00</b>
<b>Selbstgemachte Bandnudeln</b> <b>Wildragout   frische Pilze   Salbei</b> (A/C/G/L/M/O)	<b>15,00</b>
<b>Selbstgemachte Kartoffelgnocchi</b> <b>Spargel   Tomate   Burrata</b> (A/C/G)	<b>14,00</b>
<b>Selbstgemachte Tiroler Käsespätzle</b> <b>Graukäse   Zwiebeln   Kräuter</b> (A/C/G)	<b>12,50</b>

## Hauptgerichte

---

<b>Heimisches Forellenfilet auf der Haut gebraten</b> <b>Salzkartoffeln   sautierter Babyspinat   Zitronen-Buttersauce</b> (D/G/M/O/R)	<b>21,00</b>
<b>Riesengarnelen</b> <b>Quinoa – Zitrusalat   Salz-Zitronen-Mayonnaise</b> (C/R)	<b>24,00</b>
<b>Entrecôte vom Tiroler Rind (ca. 180 g)</b> <b>Saisonales Gemüse   Kartoffelplätzchen   Café de Paris Butter</b> (A/C/D/G)	<b>22,00</b>
<b>Original Wiener Schnitzel</b> <b>Preiselbeermarmelade   Zitrone   Kartoffelsalat</b> (A/C)	<b>21,00</b>
<b>Zusätzliche Beilagen:</b> <b>Pommes Frites   Süßkartoffel Pommes  </b> <b>Kartoffelsalat   Bratkartoffeln  </b> <b>Spätzle(A/C)   Beilagen Salat</b>	<b>2,50</b>

## Desserts

---

<b>Selbstgemachter Kaiserschmarrn</b> <b>Zwetschgenröster   Vanilleeis</b> (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten) (A/C/G/O)	<b>12,50</b>
<b>Saisonaler Fruchteteller</b> <b>Hausgemachtes Sorbet   Karamellkrokant</b> (C/G)	<b>11,00</b>
<b>Apfelstrudel</b> <b>Vanillesauce   Rumrosineneis</b> (A/C/H/G/O)	<b>7,90</b>
<b>Topfenknödel</b> <b>Marille gefüllt   süße Butterbrösel   Vanilleeis</b> (A/C/G)	<b>9,00</b>
<b>Selbstgemachte Kuchen</b>	<b>3,00</b>
<b>Selbstgemachte Torten</b> (A/C/H/G/O)	<b>4,00</b>

## Eisspezialitäten

---

**Eiskaffee** 7,50  
Vanilleeis | Kalter Kaffee | Schlagsahne (A/C/G/O)

**Gemischtes Eis mit Sahne** 6,00  
3 Kugeln | Schlagsahne (A/C/G/O)

**Heiße Liebe** 7,50  
Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagsahne  
(A/C/G/O)

**Heidelbeerbecher** 7,50  
Vanilleeis | Heidelbeeren | Heidelbeersauce | Schlagsahne  
(A/C/G/O)

**Hausbecher** 7,50  
Walnusseis | Vanilleeis | Nüsse  
Schokoladensauce | Pralinen | Schlagsahne  
(A/C/H/G)

**Pfirsich Melba** 7,50  
Fior di latte | Pfirsich | Mandelsplitter  
(A/C/H/G)

**Exotischer Früchte Becher** 7,50  
Mango Sorbett | Kokosnusseis |  
Ananassorbet | Passionsfruchtsauce  
(A/C/H/G)