

Bergheim

gasthaus & pension

Speisekarte

Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus Pension Bergheim im schönen Tannheimertal. Wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

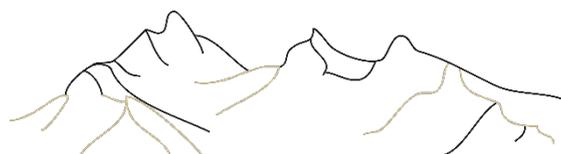
Entdecken Sie eine kulinarische Reise, die regionale Frische mit internationalen Aromen verbindet.

Bei uns stehen hausgemachte Spezialitäten im Mittelpunkt, zubereitet mit viel Liebe zum Detail und den besten Zutaten.

Wir legen großen Wert auf ausgewählte Lieferanten, die uns mit hochwertigen regionalen Produkten versorgen. Jedes Gericht erzählt eine eigene Geschichte und bringt die Vielfalt der Welt auf Ihren Teller.

Lassen Sie sich von unseren saisonalen Kreationen überraschen und genießen Sie die harmonische Kombination aus Tradition und Innovation.

Familiäre Atmosphäre und die Leidenschaft zum Beruf liegen uns am Herzen ganz nach dem Motto „urig, familiär & traditionell“



Wintergenuss im Bergheim

Menü

Cremesüppchen vom Butternusskürbis

karamellierte Kürbiskerne | Kernöl

* * *

Salat vom Buffet

* * *

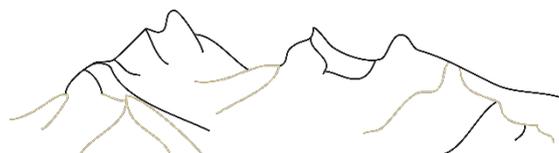
Rosa Lammrücken

Barolojus | Couscous | Wilder Brokoli | Gewürz Joghurt

* * *

Tarte Tartin

Mürbteig | karamellierter Apfel | Joghurteis



Vorspeisen

Mariniertes Carpaccio vom Alpenrind

mit Petersilienmayonnaise | sautierte Kräuterseitlinge
frischer Rucola | gehobelter Parmesan | 19

Gefüllte Trüffelravioli

in feiner Parmesansauce | Salbeischaum | 18

Rote Bete Tatar

mit Ziegenfrischkäsecreme | Meerrettich | Buttermilch
Dillöl | 16

Salat gewünscht?

Gerne können Sie sich an unserem
reichhaltigem Salatbuffet bedienen! | 7

Aus dem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe wahlweise mit:

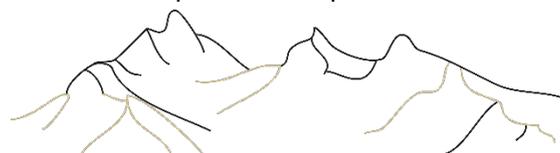
Kräuterfrittaten | 7

Buttergrießnockerl | 7

Käspresknödel | 8

Cremesüppchen vom Butternusskürbis

karamellisierte Kürbiskerne | Kernöl | 8



Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

mit Pommes Frites oder heurige Kartoffeln

Preiselbeeren | 29

Geschmorte's Backerl vom Durocschwein

mit geschmortem Wurzelgemüse | cremige Polenta

Rosmarinjus | 24

Bergheim's Grillteller

Rinderfilet | Schweinefilet | Hähnchenfilet

Grillgemüse | Speck | Grillwürstel

Pommes Frites | Kräuterbutter | 32

Rosa Lammrücken

Barolojus | Couscous | Wilder Brokoli | Gewürz Joghurt | 30

Vegetarisch

Hausgemachte Schlutzkrapfen

mit Schnittlauch-Kartoffelfülle

braune Nussbutter | geriebener Parmesan | 19

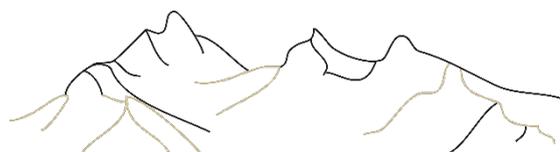
Tannheimer Käsespätzle

mit Röstzwiebel und Salat vom Buffet | 22

Cremiges Risotto vom 7 jährigen Aquarelloreis

Trüffelpesto | geriebener Parmesan | 19

Für jede weitere Umbestellung wird ein Aufschlag von 1.5 Euro berechnet. Für eine Seniorenportion werden 2 Euro von dem gewählten Gericht abgezogen dies gilt ausschließlich für die Hauptgerichte.



Unsere Steaks vom Grill

Rinderfilet von Biobauernhöfen aus Österreich

Filetsteak Gentlemancut 220 g | 36
Filetsteak Ladycut 180 g | 32

Rinderrücken von Biobauernhöfen aus Österreich

Rumpsteak 220 g | 26

Beilagenauswahl

Pommes Frites | Rosmarinkartoffel | Tagesgemüse
Zuckererbsenschoten | Cremige Polenta | Speckbohnen | 6

1 Sauce inklusive

Kräuterbutter | Burgunderjus | Pfeffersauce
Barbecuesauce | Sauce Bernaise | Chimichurimayo

Frischer Fisch aus Berg und Meer

Öztaler Saiblingsfilet

mit Rahmspinat und heurige Kartoffel | 24

Kurzgebratenes Wolfsbarschfilet

mit Beurre Blanc | Selleriecreme | sautierte Kräuterseitlinge
Minikarotte | 26



Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites | 5

Hausgemachte Spätzle mit Sauce | 5

Kleines Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites | 12

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Gemüse | 10

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet | Rahmsauce
Pommes Frites und Gemüse | 10

Kinderdessert

2 Kugeln Vanilleeis mit Smarties | 4

Gemischtes Eis
Schoko | Erdbeer | Vanille | 5

Palatschinken
Gefüllt mit Marmelade und Schokosauce | 5

Diese Gerichte sind
ausschließlich für unsere
kleinen Gäste

