

★★★★s Verwöhnhotel Berghof

HERZLICH WILLKOMMEN

FRISCH, REGIONAL & VOLLER GESCHMACK

WIR SETZEN AUF REGIONALITÄT & HOCHWERTIGE PRODUKTE. UNSERE KÜCHE WURDE MIT DEM SALZBURGER LAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT AUSGEZEICHNET & WIR ERFÜLLEN ALLE KRITERIEN DER AMA GENUSS REGION. AUF REGIONALITÄT & QUALITÄT LEGEN WIR BESONDEREN WERT & FREUEN UNS SIE MIT DEN BESTEN PRODUKTEN AUS UNSERER REGION ZU VERWÖHNEN.



GENIESSEN SIE KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN GEMÜTLICHER ATMOSPHÄRE IN EINEM UNSERER RESTAURANTS ODER AUF UNSERER PANORAMA-TERRASSE MIT TRAUMHAFTEM AUSBLICK AUF DIE SALZBURGER BERGWELT.

GERNE ORGANISIEREN WIR FÜR SIE AUCH IHR PERSÖNLICHES FEST ODER IHRE FIRMENFEIER & STELLEN IHNEN EIN INDIVIDUELLES MENÜ ZUSAMMEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.

FAMILIE RETTENWENDER & DAS BERGHOF-TEAM

KÜCHE DURCHGEHEND VON 11:30 BIS 21:30 UHR

APÉRITIFS

GLAS PROSECCO	€	5.00
VENEZIANO		
PROSECCO SODA APEROL	€	7.50
TOCCO ROSSO		
PROSECCO SODA CAMPARI HOLUNDER	€	7.50
HUGO		
PROSECCO SODA HOLUNDER MINZE	€	7.00
BERGHOF SPRITZER		
WEISSWEIN SODA HOLUNDER		
LIMETTE MINZE BEEREN	€	7.50
LILLET SPRITZ		
LILLET BLANC SODA HOLUNDER GURKE	€	7.00
LILLET VIVE		
LILLET BLANC TONIC WATER HIMBEERE MINZE	€	9.50
CAMPARI ORANGE	€	6.50
CAMPARI SODA	€	5.50

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

BERGHOF SPRITZER 0%		
SODA HOLUNDER LIMETTE MINZE BEEREN	€	6.50
MOSQUITO		
TONIC WATER ZUCKER MINZE LIMETTE	€	7.50
HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5 L		
ALMKRÄUTER	€	5.50
HEIDELBEERE-MINZE	€	5.50

SALATE & VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT | FRENCH DRESSING G/L € 6.00

SALATTeller DER SAISON | GEMISCHT G/L € 6.40

BEEF TATAR BERGHOF | HAUSGEMACHTE SENFMAYONNAISE

BRIOCHE | RUCOLA A/C/G/L/M € 16.80

BOWL MIT SPROSSEN & NÜSSEN | KRÄUTERBAGUETTE

◇ GEGRILLTES GEMÜSE | HALLOUMIKÄSE € 14.50

◇ GEGRILLTE PUTENBRUSTSTREIFEN | BALSAMICO L/H € 16.50

◇ GARNELEN IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN

FRENCH DRESSING B/C/G/H/L/M € 18.40

FLAMMKUCHEN | SAUERRAHM A/G/L

◇ KLASSISCH – SPECK & ZWIEBEL € 12.60

◇ VEGETARISCH – GEMÜSE DER SAISON | SCHAFSKÄSE € 13.50

HANDGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI A/C/G/L

GESCHMOLZENE TOMATEN | PARMESANSPÄNE € 13.90

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE | WURZELGEMÜSESTREIFEN

FRITTATEN ODER NUDELN A/C/G/L € 7.80

KASPRESS- ODER LEBERKNÖDEL ODER GRIESSNOCKERL A/C/G/L € 8.30

CAPPUCCINO MUSKATKÜRBIS | MILCHSCHAUM

GERÖSTETE KERNE | KERNÖL G/L € 8.90

HAUPTSPEISEN

SURF & TURF BURGER FOCACCIA BUN BBQ-SAUCE PATTY VOM ALMRIND GARNELE GITTERPOMMES <small>A/C/G/L/O</small>	€ 19.50
WIENER SCHNITZEL PETERSILIENKARTOFFELN VOM HEIMISCHEN MILCHKALB <small>A/C/G</small>	€ 28.40
VOM TIERWOHL SCHWEINERÜCKEN <small>A/C/G</small>	€ 19.70
GEBRATENES FILET VOM TAGESFISCH KRÄUTERPESTO TOMATENRISOTTO GLASIERTER JUNGLAUCH <small>A/C/D/G/L</small>	€ 27.50
ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK KRÄUTERKRUSTE RÜBENFELD KNUSPRIGE KARTOFFEL <small>A/C/G/L</small>	€ 32.00
STEAKTOAST VOM RINDERFILET BLATTSALAT GRILLGEMÜSE COCKTAILSAUCE <small>A/G/L/O</small>	€ 23.80

DESSERT

KAISERSCHMARRN <small>A/C/G</small> APFELMUS ODER ZWETSCHKENRÖSTER	€ 12.20
BAUERNKRAPPEN PREISELBEER HEUMILCHEIS	€ 11.90
WARMER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL <small>A/C/G/H</small> SCHLAGOBERS	€ 7.50
VANILLESAUCE	€ 7.90
VANILLEEIS	€ 8.30

Ab 18:00 Uhr können Sie auch gerne aus unserem Abendwahlmenü wählen

Menü Komplett	€ 54.00
Vorspeise	€ 12.50
Suppe	€ 7.10
Hauptgang	€ 25.00
Hauptgang Vegetarisch	€ 17.70
Dessert	€ 9.50
Käseauswahl vom Brett	€ 8.90