

# BERGHOF

... seit 1926



## Herzlich Willkommen

Familie Babel & das Berghof Team  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Unser Küchenteam, unter Leitung unseres Küchenchefs Horst Becker, verwöhnt Sie mit innovativen, frechen Kreationen und sorgt mit regionalen und saisonalen Produkten für einen kulinarischen Hochgenuss.

Lassen Sie sich mit exzellenten Weinen durch den Abend begleiten. Unser Restaurantleiter Dominik Jehle und sein Team berät Sie gerne.

Auch Allergikerwünsche erfüllen wir gerne, sprechen Sie einfach mit unserem Serviceteam.

Wir wünschen einen guten Appetit!



# Unser Tagesmenü

## Räucherlachs

Reiberdatschi | Honig-Senfsauce | Salat

## Kräutersüppchen

mit weißem Spargel

## Steak vom Landschwein

Bärlauchkruste | Kartoffelrisotto

## Topfenstrudel

Grütze von roten Beeren

4-Gang-Menü €26,00

als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) minus 3,00 €



# Frischer Spargel aus Schrobenhausen

## “Spargelcremesuppe”

Räucherlachs im Kräuterflädle  
€6,80

## “Spargel in Zitronenbutter”

gebratener Kabeljau | Schnittlauchkartoffel  
€15,80

## “Im Ofen gegarter Spargel”

Medaillon vom Landschwein | geröstete Kartoffel  
€16,80

## “Spargel im Curcuma-Flädle”

Ratatouille | Bärlauch-Schmand  
€14,80

## “Lauwarmer Spargelsalat”

Caipirinha - Räucherlachs  
im Kräuterflädle  
€12,80

## “Rhabarberschmarrn”

Waldmeister-Parfait  
€6,80

## Dazu empfehlen wir:

“Alde Gott R&R” - Rivaner&Riesling  
Blumige Geschmacksnuancen und elegante Fruchtaromen  
0,25 l - €7,10  
0,75 - €21,00



## “Vorneweg und Dazwischen”

Kartoffelrösti  
Räucherlachs | Kräuterschmand | Salat  
€10,80

Bunter Pflücksalat  
zweierlei Dressing | geröstete Kürbiskerne | Brot  
€5,80

Carpaccio vom Weiderind  
Parmesanspäne | geröstete Pinienkerne | Salat  
€12,80

Kräftiges Rindersüppchen  
Kräuterflädle | Schnittlauch  
€5,80

## Ohne Kohlenhydrate”

### “250g Steak vom Allgäuer Weiderind”

Chili-Ratatouille | Strauchtomaten-Aprikosen-Salsa | Pflücksalat  
€24,80

### “BBQ-Chili-Bulle”

Chili-Ratatouille | gegrillte Melone  
€18,80

## Fisch und Meer”

### “Kabeljaufilet im Knuspermantel”

weißer Pfefferschaum | mediterranes Gemüse | pikante Kartoffelspalten  
€16,80

### “Heimisches Zanderfilet”

Prosecco-Kraut | Kartoffelcroutons  
€16,80

### “Leicht pikante Garnelen-Pasta

Gemüse | Pecorino  
€15,80



## "Vegetarisches"

### "Pfrontner Käsefladen"

Spinat-Schafskäse-Füllung | Gemüse | leichte Tomatensugo  
€10,80

### "Verloffene Gaiß"

Pfrontener Ziegenfrischkäse | Kräuter-Nuss-Brösel  
Preiselbeer-Bergpfeffer-Marinade | Blüten-Kräutersalat  
€11,80  
(kleine Portion €9,80)

### "Gebackener Ziegenkäse"

Birnen-Basilikum Tatar | Pflücksalat | Olivenbrot  
€12,80

### "Allgäuer Kässpätzlen"

Röstzwiebel | Schnittlauch | Salat  
€10,80  
(kleine Portion €8,80)

### "Pasta"

gebackenes Gemüse | zweierlei Pesto | Pecorino  
€10,80

## "Vegan"

### "Gemüse - Tikka"

Blütenreis | Curcuma-Toast  
€12,80



## "Rind, Schwein und Mehr"

### "Pfrontener Rindsroulade"

mal "andersch" gefüllt  
Kartoffel-Sellerie-Stampf | frisches Marktgemüse  
€14,80

### "A Allgäuer im Himmel"

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Obazda gefüllt  
sauer angemachter Serviettenknödel  
€12,80

### "Filet vom Landschwein"

mit Walder Sennkäse überbacken  
Rahmlauch | Kartoffelrösti  
€16,80  
(kleine Portion €14,80)

### "Ente Wild gemacht"

Rosa gebratene marinierte Entenbrust | kleine Kartoffelknödel  
asiatisches Blaukraut | Orangen-Chilisauce  
€18,80

### "Allgäuer Zwiebelrostbraten von der Färse"

Röstzwiebeln | Kässpätzlen | Salat  
€16,80

### "Wiener Schnitzel vom Kalb"

Preiselbeer-Schmand | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel  
Pflücksalat  
€18,80  
(kleine Portion €16,80)



## “Desserts - das Finale”

### “Schokotörtchen mit flüssigem Kern”

Vanilleschaum | Tonkabohnenparfait  
Himbeermark  
€8,80

### “Desserteller Berghof”

Gebackene, cremige und eiskalte Überraschung  
€8,80

### “Reicher Ritter”

Zwetschgenröster | Halbgefrorenes  
von der Tonkabohne  
€6,80

### “Crepes Suzette für 2 Personen”

am Tisch flambiert, | Orangensoße | Eiscreme  
€19,00

### “Schokoladenfondue für 2 Personen”

verschiedene frische Früchte  
€14,00

### “Affogato”

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis  
€3,20

### Wählen Sie aus unseren Eissorten:

Schokolade, Erdbeere, Vanille, weiße Schokolade, Pistazie, Walnuss, Stracciatella,  
Mango, Zitrone, grüner Apfel  
-oder fragen Sie nach unserer Eiskarte  
Kugel Eis €1,20  
Portion Sahne €0,50



## "Brotzeitschmankerl"

### "Obazda"

angemachter Camembert | rote Zwiebel | Schnittlauch  
Hausbrot  
€6,80

### "Allgäuer Wurstsalat"

Gurke | Zwiebel | Hausbrot  
ohne Käse  
€7,80

### "Berghof Wurstsalat"

Gurke | Zwiebel | Ruinenkäse  
Hausbrot  
€8,80

### "Eisenberger Ruinenkäs"

sauer angemacht | rote Zwiebeln  
Hausbrot  
€7,80

### "Berghof Brett'l"

kleine Auswahl von Allem  
Gurke | Zwiebel | Hausbrot  
€10,80





## Fondue - unsere Spezialität des Hauses

(nur auf Vorbestellung ab 2 Personen)

Ob mit Freunden oder im Familienkreis ein Fondue Abend im Berghof ist immer ein geselliges Erlebnis. Alle Zutaten stehen liebevoll vorbereitet an Ihrem Tisch bereit, und jeder köchelt sein eigenes Häppchen und bedient sich selbst mit allem was dazugehört: Soße und Dips frische Salate und knuspriges Brot. Ein vollendeter Genuss der Groß und Klein Spaß macht!

Je nach Fondue reichen wir pro Person 200 g Fleisch, Fisch oder Geflügelauswahl.  
(Fleisch- oder Fischnachbestellung 4,50 € je 100g)

Zu allen Fondues reichen wir: Folienkartoffel, Kräuterquark, Stangenweißbrot, Salat und verschiedene Dips.

### Klassik Fondue "Bourguignonne"

Rinder-, Schweine- und Maishähnchenwürfel in Öl gegart  
€26,00 pro Person

### "Wilderer Fondue"

Hirschstreifen in Prosecco-Sahne-Bouillon  
€26,00 pro Person

### "Wein Fondue"

verschiedene Fischfilets & Garnelen in Weinsud gegart  
€26,00 pro Person

### "Fondue Mix"

verschiedene Fleisch- & Fischwürfel in Öl gegart  
€26,00 pro Person

### "Allgäu Fondue" das deftige Käsefondue

Bergkäse und Emmentaler aus der "Walder Käskuche" mit Enzian verfeinert  
Dazu reichen wir: rustikale Brotwürfel, Schinkenvariationen, Gemüse und Salat  
€26,00 pro Person

### "Fondue Verdura"

verschiedene knackige Gemüse und kleine Kartoffeln im Tempurateig  
in Öl gegart, dazu Sesam, Kürbiskerne und Cashewkerne  
€26,00 pro Person

