

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!



"Vorneweg und Dazwischen"

Gebackener Ziegenkäse
auf Bauernbrot mit kleinem Pflücksalat
€9,80

Kleiner bunter Pflücksalat mit zweierlei Dressing,
gerösteten Kürbiskernen und Brot
€5,80

Bunter Pflücksalat mit einem knusprigen Sesam-Backhend'l,
Vanille-Tomatensalsa und Bauernbaguette
€9,80

Carpaccio vom Weiderind
mit Parmesanspähe und gerösteten Pinienkernen
€12,80

"Aus'm Suppentopf"

Cappuccino von der Strauchtomate
mit Basilikumsschaum und Mozzarellaspieß
€5,20

Kräftiges Rindersüppchen
mit Kräuterflädle und Schnittlauch
€4,80

Suppe vom Walder Bergkäse
mit Knoblauchcroutons
€5,80



"Rind, Schwein und Mehr"

"Pfrontener Rindsroulade"

mal "andersch" gefüllt
mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und frischem Marktgemüse
€14,80

"A Allgäuer im Himmel"

Schnitzel vom Schwein mit Obazda gefüllt in der Brezenhülle
und einem sauer angemachten Serviettenknödel
€12,80

"Filet vom Landschwein"

mit Walder Sennkäse überbacken
auf Rahmlauch und einem Kartoffelrösti
€16,80
(kleine Portion €14,80)

"Ente Wild gemacht"

Rosa gebratene marinierte Entenbrust mit zweierlei
kleinen Knödeln, asiatischem Blaukraut
und einer Orangen-Chilisauce
€18,80

"Wiener Schnitzel"

vom Kalb mit Preiselbeer-Schmand-Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebel und einem kleinen Pflücksalat
€18,80
(kleine Portion €16,80)

"Allgäuer Zwiebelrostbraten von der Färse"

auf Kässpätzen
mit kleinem Salat
€15,80



"Ohne Kohlenhydrate"

"250g Steak vom Allgäuer Weiderind"

auf'm Chili-Ratatouille
mit Strauchtomaten-Aprikosen-Salsa und kleinem Pflücksalat
€24,80

"Fisch und Meer"

"Kabeljaufilet im Knuspermantel"

mit weißem Pfefferschaum auf mediterranem
Gemüse und pikanten Kartoffelspalten
€16,80
(kleine Portion €14,80)

"Vegetarisches"

"Lauwarmer Cous-Cous-Salat"

mit kleinem Marktgemüse, Schafskäse in der Folie gegart,
gespiestem frischem Knoblauch und einem Minze-Joghurdip
€10,80
(kleine Portion €8,80)

"Allgäuer Käsespatzen"

mit Röstzwiebel, Schnittlauch und kleinem Salat
€10,80
(kleine Portion €8,80)

"Verloffene Gaiß"

Pfrontener Ziegenfrischkäse mit Kräuter-Nuss-Brösel,
Preiselbeer-Bergpfeffer-Marinade
und einem Blüten-Kräutersalat
€10,80
(kleine Portion €8,80)

"Bandnudeln"

mit Schafskäse in der Folie gegart
und mediterranem Gemüse
€10,80
(kleine Portion €8,80)



"Desserts - das Finale"

"Aprikosen-Thymian-Datschi"

mit Basilikum-Parfait, Himbeermark und Amarettobrösel
€8,50

"Desserteller Berghof"

Es gibt was Gebackenes, was Cremiges und was Eiskaltes
€8,80

"Reicher Ritter"

mit Zwetschgenröster und einem Halbgefrorenen
von der Tonkabohne
€6,80

Käseauswahl von der "Walder Käskuche"

mit Thymianhonig und hausgemachten Krustenbrot
€8,80

"Crepes Suzette für 2 Personen"

am Tisch flambiert, in feiner Orangensoße und Eiscreme
€19,00

"Schokoladenfondue für 2 Personen"

mit verschiedenen frischen Früchten
€14,00



"Brotzeitschmankerl"

"Obazda"

angemachter Camenbert mit roten Zwiebeln,
Schnittlauch und Hausbrot
€6,80

"Allgäuer Wurstsalat"

mit Gurke, Zwiebeln und Hausbrot
€7,80

"Schweizer Wurstsalat"

mit Walder Stinkkäs und Hausbrot
€8,80

"Eisenberger Ruinenkäs"

sauer angemacht mit roten Zwiebeln
und Berghof-Kipf
€7,80

"Berghof Brett'l"

kleine Auswahl von Allem
mit Gurke, Zwiebel und Hausbrot
€10,80

Unsere Liste der verwendeten und enthaltenen Zusatzstoffe können Sie gerne einsehen. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter



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)

Klassik Fondue "Bourguignonne"

Rinder-, Schweine- und Truthahnwürfel in Öl gegart
Zum dippen: *Knoblauchsauce, Currysauce, Pfeffersauce, Remouladensauce und Senfsauce*
€26,00 pro Person

"Wilderer Fondue"

Hirschstreifen in Prosecco-Sahne-Bouillon
Zum dippen: *Orangensauce, Preiselbeersauce, Knoblauchsauce, Pfeffersauce und Sahnemeerrettich*
€26,00 pro Person

"Wein Fondue"

verschiedene Fischfilets & Garnelen in Weinsud gegart
Zum dippen: *Zitronensauce, Remouladensauce, süß-saure Fruchtsauce, Pfeffersauce und Knoblauchsauce*
€26,00 pro Person

"Fondue Mix"

verschiedene Fleisch- & Fischwürfel in Öl gegart
Zum dippen: *Knoblauchsauce, Currysauce, Pfeffersauce, Remouladensauce und Senfsauce*
€26,00 pro Person

Zu allen Fondues reichen wir: Folienkartoffel, Kräuterquark, Stangenweißbrot und einen kleinen Salat

"Allgäu Fondue" das deftige Käsefondue

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

