



... 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"

Kleines Kartoffelrösti
mit Räucherlachs, Kräuterschmand und Salat
€ 10,80

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

Kleines Zandersteak
mit Sour Cream und Salat
€ 10,80

Carpaccio vom Weiderind
mit Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und Salat
€ 12,80

Gebackener Walder Sennkäse
mit pikantem Gemüse und Aprikosen-Tomaten-Chutney
€ 9,80

Caesar`s Salat
in Sesam-Dressing mit gehobeltem Parmesan
kleinem Lachssteak und Pesto von der getrockneten Tomate
€ 12,80

"Aus'm Suppentopf"

Kartoffelsüppchen
mit gebackenem Lauch und Trüffelöl
€ 5,80

Kräftiges Rindersüppchen
mit Kräuterflädle und Schnittlauch
€ 5,80

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis
leicht pikant
€ 5,80



"Ohne Kohlenhydrate"

"250g Steak vom Allgäuer Weiderind"

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

"Lackierte Hähnchenbrust"

mit Currygemüse und etwas Chili
€ 12,80

"BBQ-Chili-Bulle"

auf kleinem Chili-Ratatouille und gegrillter Melone
€ 18,80

"Vegetarisches"

"Pfrontner Käsefladen"

mit jungem Spinat, Schafskäse und Gemüse gefüllt, leichte Tomatensugo
€ 10,80

"Verloffene Gaib"

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

"Pasta"

mit gebackenem Gemüse, zweierlei Pesto
und Pecorino
€ 10,80

"Allgäuer Käsepatzen"

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



"Rind, Schwein und Mehr"

"Sauerbraten von der Allgäuer Färse"

mediterran angehaucht
mit Blaukraut und Spätzle
€ 16,00

"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



"Rind, Schwein und Mehr"

"Allgäuer Zwiebelrostbraten von der Färse"

auf Kässpätzen mit kleinem Salat
€ 16,80

"Wiener Schnitzel"

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

"Fisch und Meer"

"Kabeljaufilet im Knuspermantel"

mit weißem Pfefferschaum
auf mediterranem Gemüse und pikanten Kartoffelspalten
€ 16,80

"Heimisches Zanderfilet"

mit Prosecco-Kraut und Kartoffelcroutons
€ 16,80

"Leicht pikante Garnelen-Pasta"

mit Gemüse und Pecorino
€ 15,80

"Lachs Teriyaki"

mit kleinem Gemüse mit Gurke und Limette
€ 14,80



"Desserts - das Finale"

"Schokotörtchen mit flüssigem Kern"

mit Vanilleschaum, Tonkabohnenparfait
und Himbeermark
€ 8,80

"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

"Affogato"

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis
€ 3,20

Wählen Sie aus unseren Eisorten:

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 mit roten Zwiebeln,
Schnittlauch und Hausbrot
€ 6,80

"Allgäuer Wurstsalat"

mit Gurke, Zwiebeln und Hausbrot
ohne Käse
€ 7,80

"Unser Wurstsalat"

mit Ruinenkäse 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)

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

