

SPEISEKARTE



BERGWIRTSHAUS

— LISTSEE —

VORSPEISEN & BROTZEIT



Suppen

Leberknödelsuppe (13,4,A,L,O)	3,90
Kaspessknödelsuppe (4,A,G)	3,90
Abgeschmolzene Brez'nsuppe (4,A,G,O)	3,50
Nudelsuppe (4,A,O)	3,50

Salate

Kleiner gemischter Salat (4)	3,50
Großer gemischter Salat (4)	5,40
Knackiger Steirersalat	9,50

Blattsalate mit Kernöldressing und gebackener oder gegrillter Hühnerbrust (C,H,A)

Brotzeit

Wiener Würstel	5,90
mit Semmel und Senf (4,6,A,M)	
Bratlbrot	6,90
mit kaltem Schweinsbraten, Senf und Kren (A,L,M)	
Saurer Presssack	6,50
mit knackigem Blattsalat und knusprigem Schwarzbrot (4,6,A,M)	
Zünftige Brettljause	9,80
mit frischem Bauernbrot (A,G,L,M)	
Wurstsalat	6,90
mit Käsestreifen (A,G,L,M)	
Speck-Kasbrot (11,A,G)	5,60



HAUPTSPEISEN



Knuspriges Bratli in da Rein. 9,90

mit warmen Speck- Krautsalat und Semmelknödel (6,A,C,G,L,M)

Rindssaftgulasch. 9,90

mit Knödel (4,A,H,L)

Bayrisches Schnitzel in der Brezenpanade. 14,80

gefüllt mit Obatzter, serviert mit Bratkartoffeln und Radisalat (4,A,C,G,L)

Schweinsschnitzel "Wiener-Art" 12,80

oder von der Pute, mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (4,A,C,H)

Zwiebelrostbraten 16,90

mit knusprigen Bratkartoffeln und grünem Salat (A,C,G,L,M)

Fleischlose Schmankerl

Knusprige Kasspatzen. 9,90

mit Röstzwiebeln und grünem Salat (A,C,G,L,M)

Spinat-Topfenknödel 9,90

mit brauner Butter und buntem Blattsalat (4,A,C,G,H)



NACHSPEISEN



Apfelstrudel (A,E,G,H)	4,30
Topfenstrudel (A,E,G,H)	4,30
Frische Buchtln	6,90
gefüllt mit Powidl serviert mit Vanillesauce (ca. 20 min) (7,A,E,G)	
Frisch gebackene Pofesen	4,20
mit Zimtzucker (A,E,G,H)	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Afri-Cola oder Afri-Cola ohne Zucker (1,3,7)	0,33 l	3,20
Bluna Orangenlimonade oder Almdudler (1,3).	0,33 l	3,20
Zitronenlimo (1,3)	0,50 l	3,00
Cola-Mix (1,3,10)	0,50 l	3,50
Mineralwasser spritzig	0,25 l	2,50
Mineralwasser spritzig oder medium.	0,70 l	4,30
Tafelwasser	0,50 l	2,80
Saftschorlen	0,30 l	0,50 l
Apfelschorle (1,3).	3,20	3,70
Johannisbeerschorle (1,3).	3,20	3,70
Hollerschorle (1,3)		2,50

BIER & WEIN



Bier von der privaten Alpenbrauerei BÜRGERBRÄU Bad Reichenhall

	<u>0,30 l</u>	<u>0,50 l</u>
Alt Reichenhaller Braumeister Bier (A,A1)	2,80	3,30
Bürgerbräu Hefe- Weizen hell (A,A1,A2)	3,10	3,50
Bürgerbräu Flaschenspezialitäten		<u>0,33 l</u>
Bürgerbräu Das Pils (A,A1)		3,00
Bürgerbräu Alpenstoff Natur Lemon Radler (A,A1)		3,00
Bürgerbräu Alpenstoff (A,A1)		3,00
Bürgerbräu Flaschenspezialitäten		<u>0,50 l</u>
Bürgerbräu Alpenstoff (A,A1)		3,50
Bürgerbräu Gustl Bayrisches Helles (A,A1)		3,30
Bürgerbräu Hefe- Weizen dunkel (A,A1)		3,50
Bürgerbräu Leichte Weiße (A,A1)		3,50
Bürgerbräu alkoholfreies Weißbier (A,A1,A2)		3,50
Rupertl Dunkel (A,A1)		3,30



Bürgerbräu Flaschenspezialitäten 0,50 l

Bürgerbräu Suffikator **3,90**

dunkler Doppelbock im Steinkrug (A,A1)

Bürgerbräu Rupertus **3,90**

dunkler Weizenbock (gibt's nur saisonal) (A,A1,A2)

Löwenbräu alkoholfrei (A,A1) **3,80**

Biermischgetränke 0,50 l

Bergradler (A,A1) **3,30**

Weißbier Cola (A,A1) **3,50**

Goaßn (A,A1) **4,50**

Weißwein 1/8 l

Grüner Veltliner Lössterasse (O) **2,80**

Riesling vom Löss 2017 (O) **3,50**

Rotwein 1/8 l

Zweigelt Carnuntum 2017 (O) **3,00**

Blaufränkisch Novum 2016 (O) **3,30**



HEIßGETRÄNKE



Espresso (10)	1,90
Cappuccino mit Milchschaum (10,G)	3,10
Tasse Kaffee- Verlängerter (10,G).	2,60
Latte Macchiato (10,G).	3,50
Haferlkaffee (10,G)	3,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne (G).	3,50
Tee in verschiedenen Sorten	2,50
Glühwein (0).	2,90
Blutorangenpunsch alkoholfrei	3,20

SCHNÄPSE & SPIRITUOSEN



	<u>2 cl</u>
Obstler	2,80
Enzian	2,80
Marille	2,80
Zwetschge	2,80
Williams.	2,80
Haselnuss	3,60
Zirbe.	3,40
Edelwurz.	3,40
Rupertus Bockbierbrand	3,60
Jägermeister	2,10



ALLERGENE

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die **Allergien** und **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern und -mitarbeiterinnen, die Ihnen unsere spezielle Allergiker-Speisekarte zur Einsicht aushändigen und gerne weitere Auskunft geben.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1) mit Farbstoff, **2)** mit Konservierungsstoff, **3)** mit Antioxidationsmittel, **4)** mit Geschmacksverstärker, **5)** geschwefelt, **6)** mit Phosphat, **7)** mit Süßungsmittel, **8)** mit Phenylalaninquelle, **9)** mit Chinin, **10)** mit Koffein, **11)** mit Nitrit Pökelsalz, **12)** mit Sulfid, **13)** geschwärzt.

Kennzeichnung von Inhaltsstoffen

A/GLUTEN: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Korasan Weizen oder weiteres als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellter Erzeugnisse.

B/KREBSTIERE: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C/EI: Ei von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D/FISCH: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E/ERDNUSS: Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse

F/SOJA: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G/MILCH: Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H/NÜSSE: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L/SELLERIE: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M/SENF: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N/SESAM: Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

O/LUPINE: Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

P/WEICHTIERE: Weichtiere (wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken) und daraus gewonnene Erzeugnisse

R/SULFITE: Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für Verzehr – fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.



MAHLZEIT
AN GUADN
MOIZEIT

