

Suppe

Karotten-Ingwersuppe
mit Chilisahne und Shiso
5,90 €

Vorspeise

Karamellisierte Ziegenkäse
auf marinierten Blattsalaten, gerösteten Walnüssen
und Steinofenbaguette
10,90 €

Rindercarpaccio

Carpaccio aus der Rinderlende mit gebratenen
Champignons, Salatbouquet, Pesto, Parmesan
und Kräuterbutterbaguette
11,90 €

Hauptgerichte

Hausgemachtes Thaicurry
fruchtiges Thaicurry von der Hähnchenbrust,
Basmatireis und buntem Gemüse
18,90 €

Ofenkartoffel
frische Ofenkartoffel mit Couscous,
Fetakäse, karamellierte Zwiebel,
Salatbouquet und Sourcream
13,90 €

Suppe

Alpenrindsuppe

mit Kalbsbrätstrudel und JulienneGemüse

5,90 €

Kleine Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle in Rahmsoße

mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern

9,90 €

Kleines Schnitzel

mit Pommes Frites

9,90 €

Currywurst

mit Pommes Frites

9,90 €

Hauptgerichte

Kalbsrahmbraten

geschmorter Kalbstafelspitz

mit hausgemachten Spätzle und Babykarotten

19,90 €

Cordon Bleu „bayrische Art“

aus dem Schweinerücken, gefüllt mit Schinken, Bergkäse &
Obadzda

dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

19,90 €

Salatteller „Bernrieder Hof“

bunter Salatteller mit mariniertes Hähnchenbrust
und gebratenen Champignons, dazu frisches Steinofenbaguette

16,90 €

„Bayerwaldpfandl“

saftig gebratene Schweinefiletmedaillons
in Rahmsoße mit Käsespätzle und Röstzwiebeln

20,90 €

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“

großes Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit Pommes Frites und Waldpreiselbeeren

15,90 €

Zwiebelrostbraten

rosa gebratene Rinderlende vom Black Angus
mit Senfsoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln

25,90 €

Zander mit Kartoffelkruste

gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste
auf Weißweinrisotto mit Buchenpilzen und Rieslingschaum

23,90 €

Geschmorte Lammhaxe

geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelgratin,
Speckbohnen und Rosmarinsafterl

19,90 €

Burger „BBQ Style“

200g hausgemachtes Burgerpatty mit Speck, Essiggurke,
Salat, Spiegelei, BBQ Soße, Sourcream, Cheddar,
Röstzwiebeln und Kartoffelchips

16,90 €

Burger „Crispy-Chicken Style“

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Salat, Tomate,
Jalapeños, Sourcream, Sweetchilisoße
und Süßkartoffelpommes

16,90 €

Burger „Ochsenfetzen“

Fetzen vom Ochsenbackerl mit Salat, Blaukraut,
karamellisierter Zwiebel, Weichkäse,
Sourcream und Twister

17,90 €

Maispoularde

gebratene Maispoularde auf Erbsenpüree,
Babykarotten und Madeiraglace

18,90 €

Frische Linguine

Linguine in Butter geschwenkt, mit buntem Gemüse,
Basilikumpesto und Parmesanschaum

14,90 €

wahlweise

mit marinierten Hähnchenbrustwürfel **17,90 €**

mit rosa gebratenen Rinderlendenstreifen **19,90 €**

Unsere „Highlights“ im Frühling



Tagungs - Sport & Wellnesshotel

Bernrieder Hof

Dessertkarte

- | | |
|---|---------------|
| Lukas flambierter Kaiserschmarn | 8,90 € |
| in Mandelblättchen geschwenkt mit
Apfelmus und Vanilleeis | |
| Hausgemachtes Schokoküchlein | 7,90 € |
| mit Vanilleeis und Espressoschaum | |
| Zweierlei Mousse | 6,90 € |
| weißes Schokomousse & Brombeermousse
mit frischen Beeren und Schokocrumble | |
| Erdbeere-Cremebrûlée | 7,90 € |
| mit Passionsfruchtsorbet und frischen Beeren | |
| Dessertvariation | 8,90 € |
| lassen Sie sich aus unserer Patisserie überraschen | |

