

Suppe

Kürbis-Mangocremesuppe

mit Kürbiskernölschaum und gerösteten Kürbiskernen

6,90 €

Vorspeise

Vitello Tonnato

rosa gebratener Kalbstafelspitz auf hausgemachter
Thunfischsoße, Salatbouquet, gebackene Kapern
und ofenfrischem Steinofenbaguette

11,90 €

Karamellisierter Ziegenkäse

karamellisierter Ziegenkäse auf Curryhummus
mit karamellisierten Walnusskernen,
Salatbouquet und ofenfrischem Steinofenbaguette

11,90 €

Hauptgerichte

Hausgemachtes Risotto

frisches Weißweinrisotto mit sautierten Pfifferlingen,
Basilikumpesto und frischem Parmesan

14,90 €

Wildgulasch

Gulasch vom Hirschen mit Walnusspätzle und
karamellisierter Preiselbeer-Birne

18,90 €

Suppe

Alpenrindsuppe

mit hausgemachten Leberknödeln und Juliennegemüse

6,90 €

Kleine Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle in Rahmsoße

mit frischen Röstzwiebeln und Kräutern

10,90 €

Kleines Schnitzel

mit Pommes Frites

9,90 €

Currywurst

mit Pommes Frites

9,90 €

Hauptgerichte

Kalbstafelspitz

geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsoße
mit hausgemachten Butterspätzle und glasierten Karotten

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 marinierter Hähnchenbrust,
Kartoffelstroh
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
in der Wildkräuerkruste mit Senfsoße, Bratkartoffeln und
Röstzwiebeln
25,90 €

Zander mit Kartoffelkruste

gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf bunten
Bandnudeln,
sautierten Egerlingen und Beurre blanc
23,90 €

Burger „BBQ Style“

200g hausgemachtes Burgerpatty mit Speck, Essiggurke,
Salat, Spiegelei, BBQ Soße, Sourcream, Cheddar,
Röstzwiebeln und Kartoffelchips
16,90 €

Burger „Crispy-Chicken Style“

200g hausgemachtes Patty aus der Hähnchenbrust im
Knuspermantel mit Salat, Tomate, Jalapeños, Sourcream,
Sweetchilisoße und Süßkartoffelpommes
16,90 €

Burger „Hirschenstein“

200g hausgemachtes Patty aus der Hirschkeule mit
Blaukraut, Salat, karamellisierten Zwiebeln,
Weichkäse, Preiselbeere-Wasabicinge,
Gitterkartoffeln und Sourcream
17,90 €

Barbarie-Entenbrust

rosa gebratene Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
auf Speckrahmwirsing
mit Kartoffelgratin und Portweinsoße
19,90 €

Frische Steinpilzravioli

Ravioli in Butter geschwenkt mit frischen
Egerlingen und Parmesanschaum
16,90 €

Hausgemachter Sauerbraten

nach Omas Rezept eingelegter Sauerbraten
mit Apfelblaukraut und in Butter
gebratene Serviettenknödel
18,90 €

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir
Ihnen einen Beilagensalat (Salatbuffet)**



Tagungs - Sport & Wellnesshotel

Bernrieder Hof

Dessertkarte

Hausgemachter Topfen-Kaiserschmarrn 8,90 €
in Mandelblättchen geschwenkt mit
hausgemachten Zwetschgenröster und Vanilleeis
(Dauer: ca. 30 min)

Hausgemachtes Schokoküchlein 7,90 €
mit Vanilleeis und Espressoschaum

zweierlei Schokomousse 6,90 €
hausgemachtes Schoko- & Baileysmousse
mit Buttercrumble und frischen Beeren

Milchrahmstrudel 7,90 €
mit Vanillesoße und frischen Beeren

Dessertvariation 8,90 €
lassen Sie sich aus unserer Patisserie überraschen

