

GRIASS DI IM

Cafe · Restaurant · Appartements

Bergland
Ellmau

EINE WERKSTATT FÜR GENUSS

Familiär und unkompliziert, das ist das einfache Rezept unseres Erfolges.

Auf Vorbestellung gibt es immer donnerstags das beliebte und bekannte »Ripperl-Essen«.

Auch können Sie gerne unser entspanntes Ambiente nutzen, um Ihrer Feierlichkeit den ganz besonderen Flair zu verleihen.

*»Wirtin zu sein, ist für mich
der schönste Beruf der Welt«*

MARIANNE KRÖLL

-lich Willkommen!

Marianne mit Familie
und Team

SCHÖN, DASS IHR BEI UNS SEID!

Die Grundvoraussetzung für unsere naturnahe Küche sind einwandfreie Zutaten von zuverlässigen Lieferanten. Aus diesem Grund verarbeiten wir nur das Fleisch von unseren Bauern, Rohstoffe die ausschließlich von hochwertiger Qualität sind.

Rindfleisch – Andreas Hörhager

Schweinefleisch – »Gourmetfein«

Michaelnbad, Oberösterreich

Gemüse, Salat aller Art – Toni Hüttschader

Kirchdorf

Milch und Milchprodukte – »Tirol Milch«.

Kartoffeln – Bayerische Kartoffelbauern

Mehl- und Getreideprodukte – »Wieshofer Mühle«

St. Johann

Biere – »Brauerei Zipfer«

Oberösterreich.

Schnäpse – »Aggstein«

St. Johann

Weine – »Wenzl-Kast«

Burgenland, Niederösterreich, Südtirol

Alles Weitere beziehen wir von der Firma Sinnesberger, die biozertifiziert ist und als Partner der Genussregion Österreich gilt.

zum Ufonga

VORSPEISEN & SUPPEN

Shrimpscocktail
Salatgarnitur mit Toastbrot

Bruschetta Classico
mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum

Carpaccio vom Rind
Balsamico mit Rucola, Parmesan,
dazu Toastbrot

Hausgemachte Aufstriche, Griebenschmalz, Gebäck
für 2 Personen

Rinderbouillon
mit hausgemachten Frittaten oder Nudeln

Gratinierte Zwiebelsuppe
»Nach Art des Hauses«

Gulaschsuppe mit Brot

Knoblauchcremesuppe
mit gebratener Garnele und Croutons

frisch & knackig
SALATVARIATIONEN

Gemischter Salat
mit hausgemachtem Dressing

Thunfischsalat
gemischter Salat, Zwiebeln und Oliven

Bergland-Salat
Blattsalat, gebratene Käseecken und Chilifrischkäse

Salat Mediterraneo
verschiedene Blattsalate mit Garnelen

Wintersalat
bunte Blattsalate, gegrilltes Hühnerfilet, geröstete Haselnüsse,
Orangenfilet, Orange-Ingwer-Dressing, gehobelter Parmesan

Wir empfehlen zu allen unseren Salaten unser
Hausgemachtes Knoblauchbrot



**„S'UM UND AUF
IS UNSER FLEISCH
VON UNSEREN
BAUERN.“**

zart, saftig, guad
MARIANNES STEAKS

Tenderloin – Das Filet 300 g

Das Beef-Tenderloin-Filet ist ein sehr zartes, mageres Stück aus dem Lendenbereich des Rindes, mit feiner Struktur und mildem Geschmack.

Striploin – Das Beiried 300 g

Das »Striploin« wird aus dem Hinterviertel geschnitten. Das Muskelfleisch ist üblicherweise von einer dünnen Fettschicht umgeben, die den Geschmack des Fleisches intensiviert.

Gerne servieren wir dazu:
Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Beilage nach Wahl:
Bratkartoffeln, Ofenkartoffel, Kroketten,
Pommes frites oder gemischter Salat

deftige Klassiker

TRADITIONELLES

Tiroler Gröstl

mit Speck und Spiegelei

Kaspressknödel

in der Suppe oder auf gemischtem Salat

Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan

Käsespätzle »Nach Art des Hauses«

mit gemischtem Salat

Schlutzkrapfen

mit zweierlei Füllungen, brauner Butter und Parmesanspäne

Bauern-Rösti

Pfannenrösti mit Speck und Spiegelei

Berner-Rösti

Pfannenrösti mit Bernerwürstel

Rösti Caprese

Pfannenrösti mit Tomate und Mozzarella

a gschmackige Kleinigkeit

TOASTS

Schinken-Käse-Toast

mit gemischtem Salat

Toast nach Art des Hauses

Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf

Extra Scheibe Brot

auf'm Bach, See & Meer

FISCH

Fischteller

Variation von gegrillten Edelfischen auf Gemüserisotto

Zanderfilet vom Grill

auf Kartoffel-Gemüsebeet und Kräuterbutter

Lachstagliatelle

mit Wildbroccoli

al dente & mit Liebe

NUDEL- & REISGERICHTE

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Aglio Olio

mit Scampi und Chilli

Gemüserisotto

mit Parmesan

zum Reinbeissen quad

BURGER

Bergland-Burger

Rosa gebratenes Rindfleischpatty, Käse, Brot, Bacon, Salat,
Tomaten, Zwiebel, Sauce, Crunchy Kartoffelscheiben

Alpen-Burger

Burger-Brot, Frischkäse mit Kräuter, Rindfleisch,
Salat, Orangen-Bitter-Schokolade, Kraut, Röstzwiebel,
Trüffelmayonnaise

Hühnerfilet-Burger

Burgerbrot, Hühnerfilet gegrillt, Tomaten, Zwiebel,
Käse, Salat, Burgersauce, Crunchy Kartoffelscheiben

Teufelsburger

Rosa gebratenes Rindfleischpatty, Brot, Käse, Bacon, Salat,
Zwiebeln, Tomaten, Tefuelssauce, Crunchy Kartoffelscheiben

herzhaft & bodenständig

WIRTSCHAUSKULTUR

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder Huhn, mit Bratkartoffeln oder
Pommes frites und Preiselbeeren

Cordon Bleu

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites
und Preiselbeeren

Schweinemedallions

mit Rösti, Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Mariannes Grillteller

Rind, Huhn, Schwein
mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten

vom Limousin Rinderrücken, Kartoffeln oder Spätzle,
Roweinsauce, Röstzwiebel

a feine Kloanigkeit

ZUR JAUSE GIBT'S

Frankfurter oder St. Johannerwürstel
mit Brot

Schweizer Wurstsalat
mit Brot

da letzte Gang muass süß sein

DESSERTS

Marillen-Palatschinken

Eis-Palatschinken

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus oder Pflaumenröster

Weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte!

Außerdem bieten wir Ihnen aus unserer hauseigenen
Backstube täglich frische Torten, Kuchen und Strudel sowie
auf Vorbestellung auch Geburtstagstorten an.

BIERE

Zipfer Urtyp vom Fass 0,5 l

Zipfer Urtyp Seidl 0,3 l

Zipfer Urtyp Pfiff 0,2 l

Weihenstephan Weizenbier vom Fass 0,5 l

Weihenstephan Weizenbier Seidl 0,3 l

Alkoholfreies Bier 0,33 l

Alkoholfreies Weizenbier 0,5 l

Kellerbier 0,5 l

Radler klein 0,3 l

süß oder sauer

Radler gross 0,5 l

süß oder sauer

APERITIFS UND DRINKS

Martini Bianco 4 cl

Campari Soda 4 cl

Campari Orange 4 cl

Hugo

Aperol Spritz

Vodka weiß 4 cl

mit Juice oder Coca-Cola

Bacardi Cola 4 cl

WARME GETRÄNKE

Kleiner Espresso

Großer Espresso

Tasse Kaffee

Portion Kaffee

Häferl Kaffee

Cappuccino

mit Sahne oder Milchschaum

Große Tasse Tee

black, fruit, mint camomile, green tea

Tee mit Rum 60%

Heiße Schokolade mit Sahne

Heiße Schokolade mit Rum

Heiße oder kalte Milch

Glühwein 1/4 l

Jagatee 1/4 l

WEINE OFFEN

Zweigelt 1/8 l

Grüner Veltliner 1/8 l

G'spritzter sauer 1/4 l

G'spritzter süß 1/4 l

Hugo

Aperol gespritzt mit Wein und Soda 1/4 l

Erlesene Weine entnehmen Sie aus unserer Weinkarte!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca Cola Zero Fl. 0,33 l

Mezzo Mix Fl. 0,33 l

Almdudler Fl. 0,35 l

Fanta Fl. 0,33 l

Sprite 0,3 l

Limos 0,5 l

Eistee Zitrone oder Pfirsich Fl. 0,33 l

Römerquelle mit oder ohne Kohlensäure 0,33 l

Römerquelle mit oder ohne Kohlensäure Fl. 0,75 l

Orangensaft, Apfelsaft 0,2 l

Johannisbeersaft Fl. 0,2 l

Multivitaminsaft Fl. 0,2 l

Gespritzte Säfte klein 0,3 l

Gespritzte Säfte groß 0,5 l

Bitter Lemon / Tonic Water Fl. 0,2 l

SEKT & PROSECCO

1 Glas Sekt oder Prosecco

Prosecco Rosé Villa Sandi 0,75 l

Bellini Cipriani 0,75 l

SCHNAPS

Bauernobstler, Marillenbrand, Williams 2 cl

Haselnussschnaps, Johannisbeerschnaps,
Bergheuschnaps 2 cl

SHOTS

Underberg, Fernet Branca, Jägermeister 2 cl

Limoncello 2 cl

Baileys mit Eis 2 cl

Amaretto 2 cl

Ramazotti 2 cl

Asbach Uralt 2 cl

Hennessy 2 cl

Echter Vogelbeerschnaps 2 cl

INFORMATIONSPFLICHT

über Zutaten, die Allergien oder Lebensmittel-
unverträglichkeiten hervorrufen können!

Die Informationspflicht über die 14 Hauptallergene laut Anhang II der EU-Informationsverordnung Nr. 1169/2011 gilt ab 13.12.2014 auch für so genannte »lose Ware«. Darunter fallen auch Gerichte, die in Gastgewerbebetrieben und Hotelrestaurants verabreicht werden.

- | | |
|--|--|
| A Gluten (Bier, Semmelbrösel) | L Sellerie (Gewürzmischungen, Suppen) |
| B Krebstiere (Garnelen, Shrimps) | M Senf |
| C Eier (Kuchen, Eiscreme) | N Sesam (Brot, Gebäck) |
| D Fische (Alle Fischarten) | O Sulfite (Wein, Trockenfrüchte) |
| E Erdnüsse, | P Lupinen (Nudeln, Pizza) |
| F Soja (Backwaren, Schokolade) | R Weichtiere (Muscheln, Austern) |
| G Milch (Eiscreme, Backwaren) | |
| H Schalenfrüchte (Hasel-, Walnüsse) | |

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!