

EMPFEHLUNGEN VON DER BAR

Winter Aperol

Aperol | Quitte | Granatapfel | Maracuja | Prosecco | Soda |
Orange | Zimt-Zucker
9.5



Bassa Gingerone

Amaro Bassa Baviera | Prosecco | Zitronensaft |
frischer Ingwer | Orange | Soda | Eis
7.9

Riesling Sekt

Winzersekt | Weingut Kallfelz – Mosel
0.1 | 5.9

Lillet Wildberry

Lillet Rose | Schweppes Wildberry | Beeren | Prosecco | Eis
8.9

Sprizz Tour

- auch alkoholfrei möglich -

Ingwersirup | Prosecco | Limette | frischer Ingwer | Minze | Soda | Eis
7.5

Aperol Sprizz

Aperol | Prosecco | Orange | Soda | Eis
7.5

Crodino Lemon

- alkoholfrei -

Orangenbitter | Bitter Lemon | Limette | Minze | Eis
6.9

Starters

Vorspeisen- Platte

- für 2 Personen -

feine Schmankerl | Antipasti | hausgemachte Terrinen | Dips | Brotkorb
25,-

Gänseleber- Parfait

kleiner Wintersalat | Sauce Cumberland
19.8

Hausgeräuchertes Forellenfilet

ofenwarm | Meerrettich- Knoblauch- Creme | Toast
17.7

Vitello Tonnato

Sous-Vide gegartes Kalbsfleisch | Thunasalsa | Kapern | Olivenöl | Brotkorb
17.9

Karamellisierte Ziegenfrischkäse

Rote Beete & Rüben | Wintersalat | Datteln im Speckmantel
15.5

gemischter Salat

Blattsalat | Rohkostsalate | Ei | Tomate | Croutons | Hausdressing
7.5

Suppen

Rinder-Kraft Suppe

kräftige Rindersuppe | mit Einlage 7.5

Tagessuppe - Soupe du jour & Crostini 8.9

zur Vorspeise & für die Mitte

für 2 Personen

Rote Beete Hummus

Kichererbsen- Creme mit Rote Beete | Olivenöl | Rucola | Fladenbrot
8.7

s'Körperl mit hausgemachten Aufstrichen 7.2

Port. Brot 1.7

Gesund & Lecker

Cäsar Salat

gebratene Putenstreifen | Blattsalate | Apfel | Parmesanspäne | Gurke |
Tomate | Croutons | Hausdressing
18.5

hausgemachte Schlutzkrapfen

Kürbis Chutney | Thymianbutter | Bergkäsespäne
18.9

der Winter im Bernhard's

¼ Bayrische Bauernente knusprig gebraten

hausgemachtes Blaukraut | geriebener Kartoffelknödel | Trauben-Kastanien
27.5

Alpines Tris

Spinatknödel | Kaspressknödel | Schlutzkrapfen |
geröstete Zwiebeln | geschmolzene Butter | Rucola
18.5

Fisch

Wildfang Wolfsbarschfilet

Zitronen-Kokos-Sauce | Wurzel Mousseline | Gemüseikado

32

Pulpo vom Grill

Balsamico- Linsen | Pesto | gegrilltes Gemüse

24

Unsere Klassiker

(Auer)Burger

mit saftigem **BIO-Rindfleisch vom Sockhof** aus Oberaudorf | würziger Bergkäse | geschmorrte Zwiebeln | Tomate | Salat | Gurke | Senf | Trüffel Majo | Pommes

16.9

Rumpsteak - Café de Paris

vom Rind „Färs“ aus dem bayerischen Oberland | Café de Paris Butter | Kartoffelgratin

35.5

Rinderfilet - Steak au poivre

Pfeffersteak vom Bayrischen Oberland Rind | Kartoffel- Trüffel- Duplo | Parmesan

150g | 31.- 200g | 43.-

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel von der Nuss | wellig gebacken | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

28.-

Cordon Bleu

Schweineschnitzel vom Schwäbisch altbayrischen | Greyerzer-Käse | Kochschinken | Bratkartoffeln

20.5

„Züri Gschnätzlets“

Kalbsgeschnetzeltes | Champignons à la crème | Cognac | echte Schweizer Röschi

31.-

der süße Schluss

Schoggi- Mousse

Dreierlei Mousse von weißer, Vollmilch- & zartbitter Schokolade |
Preiselbeer | Winterfrüchte
11.5

Creme Brûlée

gebrannte Creme | Früchte | Sorbet
10.5

Süße Winterzeit

Lebkuchen- Parfait | Maroni- Mousse | Haselnusskrokant | Winterfrüchte
11.5

luftige Topfenradeln

in süßen Bröseln gewälzt | Orangen | Vanilleeis
11.5

Bernhard's Dessertteller

eine Variation aus unserer Süßspeisenküche
16.5

Eis & Sorbet

Kugel Eis - Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss
2.5

gemischtes Eis - drei Kugeln Ihrer Wahl 6.9

Port. Schlagsahne extra 2.-

Kugel Sorbet - verschiedene Sorbets aus eigener Produktion 2.5

Sorbet mit Prosecco - zwei Kugeln Ihrer Wahl 10.9

Affogato - Kugel Vanilleeis mit Espresso 5.8