

## \_\_EMPFEHLUNGEN VON DER BAR

### **Bassa Gingerone**

Amaro Bassa Baviera | Prosecco | Zitronensaft | frischer Ingwer | Orange | Soda | Eis 7,90

### **Franciacorta**

0,1l - Cuvée Royal Brut | Weingut Marchese Antinori 8,90

### **Winter Sprizz**

Amaro Bassa Baviera | Preiselbeer | Prosecco | Maracuja | Orange | Soda | Eis 8,50

### **Sprizz Tour** (auch alkoholfrei möglich)

Ingwersirup | Prosecco | Limette | frischer Ingwer | Minze | Soda | Eis 7,50

### **Aperol Sprizz**

Aperol | Prosecco | Orange | Soda | Eis 7,50

### **Crodino Orange** (alkoholfrei)

Orangenbitter | Orangensaft | Orange | Eis 6,90

### **Pink Bitter** (alkoholfrei)

Red Crodino | Bitter Lemon | Zitronensaft | Limette | Eis 6,90



---

*Frühstück beim Bernhard's*

jeden Sonntag und Montag von **8:00 Uhr bis 11:00 Uhr**

**weitere Infos auf unserer Website, Facebook- oder Instagram-Seite**

## \_\_STARTERS & SUPPEN

### **„Vorspeisen Platte“** *(für 2 Personen)*

ausgesuchte Schmankerl | Antipasti | Terrinen | Dips 22,10

### **Hummus - zum Dippen**

Kichererbsen Creme | Olivenöl | Gartenkräuter | Sesam | geröstetes Bauernbrot 7,00

 **vegetarisch & vegan**

### **Gemischter Salat**

Blattsalate | Rohkostsalate | Ei | Croutons | Joghurt Dressing 6,00

 **vegetarisch (auch vegan möglich)**

### **Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch | Thunasalsa | Kapern | Olivenöl 15,00

### **Weihnachtssymphonie – „Surf & Turf“**

hausgemachte Terrinen & Wildpasteten | gebeizte und geräucherte Fische | Eismeergarnelen 18,00

---

### **Rinder-Kraft Suppe**

kräftige Rindersuppe | Pfannenkuchen | Grießnockerl 7,00

### **Kürbis Schaumsuppe**

Kürbiskerne | feinstes Kürbiskern Öl 7,50

 **vegetarisch**

## \_\_GESUND & LECKER

### **Cäsar Salat**

Putenstreifen | Blattsalat | Apfel | Parmesan | Gurke |  
Tomate | Croutons | Joghurt Dressing 15,60

### **Kräuter Aubergine**

gratinierte Aubergine mit Feta & Pecorino | Tomaten Ragout |  
Trauben- Basilikum- Öl | Peperonata 14,50

 **vegetarisch**

### **Handgemachte Ravioli**

Ricotta & Spinat Füllung | rotes Chutney | Gorgonzola 16,10

 **vegetarisch**

## \_\_AUS DEM OFEN & VOM GRILL

### **¼ Bayrische Ente**

Rosmarin Jus | Blaukraut | Kartoffelknödel | Kastanien & Trauben 22,90

### **Audorfer Most Backerl**

Backerl von der „Färsen“ aus dem bayrischen Oberland | Kartoffelpüree | Apfelmust Jus |  
Pfannengeschwenktes Marktgemüse | Rosmarin Croutons 22,00

### **Auerburg(er)**

hausgemachter Rindfleisch Burger | würziger Greyerzer-Käse | Zwiebeln |  
Tomate | Salat | Gurke | Senf | Trüffel Majo | Pommes 13,50

## \_\_FISCH

### **Cross gebratenes Zander Filet**

Honig- Senf- Linsen | Zitronensauce 27,50

### **Wildfang Riesengarnelen**

Kräuterbutter | Antipasti- Grillgemüse 26,00

## \_\_UNSERE KLASSIKER

### **Rumpsteak „Café de Paris“**

vom Rind „Färse“ aus dem bayerischen Oberland | Café de Paris Butter | Kartoffelgratin 27,00

### **Wiener Schnitzel**

Kalbsschnitzel von der Nuss | wellig gebacken | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

**ohne Salat** 22,50    **mit Salat** 24,50

### **Cordon Bleu**

Schweineschnitzel vom Schwäbisch altbayerischen | Greyerzer-Käse | Schinken | Bratkartoffeln

**ohne Salat** 18,50    **mit Salat** 20,50

### **„Züri Gschnätzlets“**

Kalbsfleischgeschnetzeltes | Champignons á la crème | Cognac | hausgemachte Röshti 25,00

## \_\_DER SÜSSE SCHLUSS

### **Mousse au Chocolat**

weiße- | vollmilch- | zartbitter Schokolade | Fruchtsauce 10,00

### **Creme Brûlée**

gebrannte Vanillecreme | Früchte | Sorbet 9,80

### **Maroni Duett**

Eis Parfait & Mousse von der Kastanie 10,00

### **Dessertteller**

eine Variation aus unseren Desserts 14,00

## \_\_EIS UND SORBET

### **Kugel Eis**

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss 1,90

**Sahne extra** 1,50

### **Gemischtes Eis**

drei Kugeln Ihrer Wahl mit oder ohne Sahne

**ohne Sahne** 5,00    **mit Sahne** 6,50

### **Kugel Sorbet**

verschiedene hausgemachte Sorbets aus eigener Produktion 2,00

**Zwei Kugeln Sorbet** mit Prosecco 8,90

### **Affogato**

Kugel Vanilleeis mit Espresso 4,20