

__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

Himbeer Sprizz (auch alkoholfrei möglich)

Himbeerpüree | Prosecco | Soda | Eis 8,90

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 | hausgemachte Terrinen | Dips | Brotkorb 22,50

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch | Thunasalsa | Kapern | Olivenöl | Brotkorb 16,00

„Spring Bowl“

Hummus | grüner Spargel | Bulgur | Tahini | Fladenbrot 15,50

 **vegetarisch**

Schwertfisch- Salat

marinierter Schwertfisch | **BIO- Schnittsalat & Radieserl vom Hofwirt aus Oberaudorf** |
Karotten | grüner Spargel | Brotkorb 16,50

gemischter Salat

Blattsalat | Rohkostsalate | Ei | Tomate | Croutons | Hausdressing 6,50

 **vegetarisch (auch vegan möglich)**

Rinder-Kraft Suppe

kräftige Rindersuppe | mit Einlage 7,00

Tagessuppe - soupe du jour 8,00

__ZUR VORSPEISE & FÜR DIE MITTE

Rote Beete Hummus - zum Dippen

Kichererbsen- Creme mit Rote Beete | Olivenöl | Rucola | Fladenbrot 7,80

 **vegan**

s´Körperl (für 2 Personen)

hausgemachte Aufstriche & Brot 6,50

Portion Brot 1,50

Aufschlag bei Umbestellungen: 1,00 €

__GESUND & LECKER

Cäsar Salat

Gebratene Putenstreifen | Blattsalate | Apfel | Parmesanspäne | Gurke |
Tomate | Croutons | Hausdressing 16,00

gebratene Polenta

auf Aubergine & Tomate | Feta und Parmesan überbacken 15,00

 **vegetarisch**

Spargel Risotto

sämig gerührtes Risotto | frischer Spargel | Parmesan 16,90

 **vegetarisch**

__ENDLICH WIEDER SPARGELZEIT

frischer Schrobenshausener Spargel

- mit heurigen Kartoffeln 18,50
- mit Spargelschinken und Kartoffeln 25,00
- mit Kalbsschnitzel und Kartoffeln 28,00
- mit kleinem Rinderfilet und Kartoffeln 35,00

wir servieren unsere Spargelgerichte mit **Sauce Hollandaise** oder **zerlassener Butter**

__FISCH

Saiblingsfilet und Spargel

frischer Spargel | heurige Kartoffeln | Riesling Schaum 29,50

Garnele & Pulpo vom Grill

Wildfang Pulpo und Garnele | Kräuterbutter | Süßkartoffelpüree | grüner Spargel 26,00

__UNSERE KLASSIKER

Auerburg(er)

mit saftigem **BIO-Rindfleisch vom Sockhof** aus Oberaudorf | würziger Bergkäse | Zwiebeln |
Tomate | Salat | Gurke | Senf | Trüffel Majo | Pommes 14,50

Rumpsteak „Café de Paris“

vom Rind „Färse“ aus dem bayerischen Oberland | Café de Paris Butter | Kartoffelgratin 32,00

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel von der Nuss | wellig gebacken | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 27,00

Cordon Bleu

Schweineschnitzel vom Schwäbisch altbayerischen | Greyerzer-Käse |
Kochschinken | Bratkartoffeln 18,90

„Züri Gschnätzlets“

Kalbsfleischgeschnetzeltes | Champignons á la crème | Cognac | hausgemachte Röschi 28,00

__DER SÜSSE SCHLUSS

Mousse au Chocolat

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

Creme Brûlée

gebrannte Vanillecreme | Früchte | Sorbet 9,80

Erdbeere meets Rhabarber

Rhabarberschaum | frische Erdbeeren 9,50

Rahmgefrorenes „Semifreddo“

Parfait Variation | Schokospiegel 10,00

Bernhard's Dessertteller

eine Variation aus unserer Süßspeisenküche 14,00

__EIS UND SORBET

Kugel Eis

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss 2,00

gemischtes Eis

drei Kugeln Ihrer Wahl 6,00

Portion Schlagsahne extra 1,50

Sorbet

verschiedene hausgemachte Sorbets aus eigener Produktion *je Kugel* 2,20

Sorbet zwei Kugeln mit Prosecco 9,30

Affogato

Kugel Vanilleeis mit Espresso 4,50