

__EMPFEHLUNGEN VON DER BAR

Bassa Gingerone

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

Riesling Sekt

0,1l Winzersekt | Weingut Kallfelz - Mosel 5,90

Lillet Wildberry

Lillet Rose | Schweppes Wildberry | Beeren | Prosecco | Eis 8,90

Bernhard's Aperitif

wechselnde Sprizz Kreationen – wir informieren Sie gerne 9,50

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 Lemon (alkoholfrei)

Orangenbitter | Bitter Lemon | Limette | Minze | 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)

feine Schmankerl | Antipasti | hausgemachte Terrinen | Dips | Brotkorb 22,50

Vitello Tonnato

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

„Herbst Bowl“

Hummus | rote Linsen | Granatapfel | Feta | Avocado | Fladenbrot 15,50

 **vegetarisch**

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

__GESUND & LECKER

Cäsar Salat

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

hausgemachte Schlutzkrapfen

Kürbis Chutney | Thymianbutter | Bergkäsespäne 16,50

 **vegetarisch**

__DER HERBST IM BERNHARD'S

¼ Bayrische Bauernente knusprig gebraten

Hausgemachtes Blaukraut | geriebener Kartoffelknödel | Trauben-Kastanien 23,90

„Alpines Tris“

Spinatknödel | Kaspresknödel | Schlutzkrapfen |
geröstete Zwiebeln | geschmolzene Butter | Rucola 16,50

 **vegetarisch**

__FISCH

Mittelmeer Wolfsbarschfilet

Zitronen-Kokos-Sauce | gefüllte Kürbisgnocchi | Gemüseмикado 28,90

Gegrillter Pulpo

nussige Creme-Polenta | karamellierte Zwiebeln | grüner Apfel - Emulsion 21,50

__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 „Färsé“ aus dem bayerischen Oberland | Café de Paris Butter | Kartoffelgratin 32,00

Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel 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 Röschti 28,00

__DER SÜSSE SCHLUSS

Schoggi- Mousse

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

Creme Brûlée

gebrannte Vanillecreme | Früchte | Sorbet 9,80

„Süße Weihnachtszeit“

Lebkuchen- Parfait | Maroni- Mousse | Haselnusskrokant | Winterfrüchte 10,00

luftige Topfenradeln

in süßen Bröseln gewälzt | Orangen 10,00

Semifreddo & Früchte Crumble

Parfait Variationen aus unserer Dessertküche | knuspriger Crumble mit Zwetschge 9,80

Bernhard's Dessertteller

eine Variation aus unserer Süßspeisenküche 15,00

__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