

## \_\_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

### **Cassis Sprizz**

hausgemachter Cassis | Erdbeerlimes | 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 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)

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**

### 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´Körberl (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

### **gebratene Polenta**

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

 **vegetarisch**

### **Pfifferling Tagliatelle**

Gartenkräuter | Kirschtomaten 17,90

 **vegetarisch**

## \_\_LEICHTE SOMMERKÜCHE IM BERNHARD'S

### **Reh-Schnitzel im Kürbiskernmantel**

auf Sommersalat | Rotweindressing 18,50

### **Teriyaki vom Rinderfilet**

gebratene Melone | Teriyaki Sauce | Sommergemüse-Salat 23,00

## \_\_FISCH

### **Zanderfilet in Nussbutter gebraten**

Koriandersauce | roter Senfkaviar | Gemüseмикado | Nudeltascherl 27,50

### **Garnele & Pulpo vom Grill**

Wildfang Pulpo und Garnele | Kräuterbutter | Süßkartoffelpüree 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 „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 Röschi 28,00

## \_\_DER SÜSSE SCHLUSS

### **Mousse au Chocolat**

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

### **Creme Brûlée**

gebrannte Vanillecreme | Früchte | Sorbet 9,80

### **Erdbeeren „Romanoff“**

frische Erdbeeren püriert | grüner Pfeffer | Vanilleeis 9,50

### **Trilogie vom Eisparfait**

Parfait Variationen aus unserer Dessertküche | Früchtespiegel 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