

Vorspeise

*Carpaccio vom Rind,
dazu französischer Tete de Moine-Käse und Zitronenscheiben*
13,90 €

*Ziegenkäse im Speckmantel,
an Feldsalat mit Himbeerdressing*
11,90 €

Apfel-Fenchelsalat mit Datteln im Speckmantel
8,50 €

*Gambaretto,
gebraten in Knoblauch-Chili-Öl
mit Knoblauch-Baguette an kleinem Salatbouquet*
12,50 €

*Bergbahn Vorspeisenvariation
(eine Auswahl von Rindercarpaccio, Ziegenkäse,
Vitello Tonato und Gamba)*
13,90 € p.P

Antipasti Variation á la Bergbahn mit Baguette
11,90 € p.P

Suppen

Parmesan-Chilisuppe garniert mit feinen Chilifäden
5,90 €

Klare Rinderbrühe mit Gemüseeinlage
5,90 €



Fisch-Karte

*Regenbogenforelle, im ganzen serviert,
an Feldsalat mit Essig Öl Vinaigrette,
dazu Salzkartoffeln
20,90 €*

*Lachsfilet an Weißweinsauce,
mit Blattspinat und Salzkartoffeln
21,40 €*

*Tagliatelle su Gambaretto
Black Tiger Garnelen,
geschwenkt in pikanten Knoblauch Chili Olivenöl,
mit Parmesan Käse
21,90 €*

*Wir werden Ihnen je nach Qualität und Verfügbarkeit auch gerne ganze
Seezungen, Doraden oder auch Wolfsbarsch servieren und am Tisch
filitieren.*

Sprechen Sie uns an oder beachten Sie unsere Empfehlungstafeln.



Steak-Karte

Irish Hereford Rinderfilet 200g 25,50 € / 300g 28,90 €

Rinderfilet von der grünen Insel: DAS Filet vom irischen Rind für Fleischfans. Das saftige Gras Irlands und die besten genetischen Voraussetzungen der Hereford Rinder spiegeln sich im Fleisch wieder: das Fleisch ist superzart und saftig.

Argentinisches Rumpsteak 200g 22,90 € / 300g 26,90 €

Argentinisches Roastbeef hat eine schöne ausgeprägte Fettdicke. Das ist wichtig, denn diese sorgt für ein zartes Stück Fleisch. Die Rumpsteaks werden aus dem hinteren Rücken geschnitten.

Beilagen zur Wahl für unsere Filets / Steaks:

Kräuterbutter	2,10 €	Gebratenes Gemüse	2,90 €
Pfeffersauce	2,50 €	Beilagen Salat	3,90 €
Champignonsauce	2,90 €		

Folienkartoffel mit Kräuterquark 3,80 €

Steakhouse Pommes 2,70 €

Bratkartoffeln 2,60 €

Bitte nennen Sie unserem Service die gewünschte Gar-Stufe:

- **Englisch** Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner
- **medium rare** auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren
- **medium** Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe
- **medium well** fast durchgebraten und kräftig im Biss
- **well done** Komplet durchgebratenes Steak

Jeden Mittwoch:

200g Rinder-Tatar für jeden Geschmack mit frischem Bauernbrot
18,90 €

Jeden Freitag:

Spare Ribs -all you can eat-
mit BBQ Sauce, Folienkartoffel mit Kräuterquark und gemischten Salat 15,90 €

Fleischgerichte

*Kaltes Roastbeef, rosa gebraten,
mit Salatbouquet, dazu hausgemachte Sauce Remoulade
und Bratkartoffeln*
14,90 €

*Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinen und Mandeln, Apfelrotkohl,
Kartoffelklößen und Apfelmus mit Preiselbeeren*
17,90 €

Bergbahn Speckpfannekuchen mit gemischtem Salat
12,90 €

*Schweinefilet an Champignonrahmsauce,
mit gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln*
17,90 €

"Bergisches Krüstchen"
*Kleines Schweineschnitzel an Butters-toast mit Spiegelei und
frischen Salaten umlegt*
14,50 €

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb,
mit Zitronenscheibe und Sardelle,
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat*
19,90 €

Salate

*Gegrillte Hummerkrabben an Salaten der Saison,
mit Himbeer-Essig Vinaigrette,
dazu Folienkartoffel mit frischem Kräuterquark
18,90 €*

*Gebratene Putenbrustfilets an Salaten der Saison,
mit Joghurt-Dressing,
dazu Speckstreifen und Folienkartoffel mit Kräuterquark
16,90 €*

*Bunter Salatteller mit Essig Öl Vinaigrette,
an gebratenen Rinderfiletspitzen,
dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark gefüllt
18,90 €*

(auch als Vegetarische Version ohne Fleisch/ Fisch möglich)

Vegetarisch

*Gemüsesouffle an einem gemischten Salat
15,50 €*

Vegan

*Gemüse-Ratatouille mit Reis
13,90 €*

(Gerne bereiten wir Ihnen auch einen individuellen Wunsch zu. Sprechen Sie uns gerne an)

*Für Allergiker haben wir eine seperater Allergikerkarte. Sprechen Sie
unseren Service auf Wunsch an*

Zum genießen nach dem Essen

<i>Cardenal Mendoza</i> <i>Solera Gran Reserva</i>	<i>2cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Carlos Nr. 1</i> <i>Solera Gran Reserve Brandy</i>	<i>2cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Prinz Brände (Alte Zwetschge, Alte Marille, Wald Himbeere)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Prinz Liköre (Heiße Henne, Heiße Marille, Apfelstrudel)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Mirabellen Brand, Weingut Poss</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grappa Chardonnay</i>	<i>2cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Grappa Nonnio</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Grappa Sibona di Moscato</i>	<i>2cl</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Grappa Sibona di Barolo</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>

*Für Sie stehen außerdem noch viele weitere Spirituosen bereit.
Sprechen Sie uns gerne für eine Beratung an.*

Süße Sünden

<i>Dunkles Schokoladen-Mousse mit frischen Früchten und Sahne</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet</i>	<i>6,90 €</i>
<i>12er Etageren Überraschungsdessert, eine Auswahl an verschiedenen Eissorten, Mousse und Früchten für 4 Personen</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Bergbahn Dessertvariation mit frischen Früchten</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Lebkuchenparfait an beschwipsten Pflaumen mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>6,50 €</i>