

Vorspeise

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

*Feldsalat an Essig-Öl Vinaigrette
mit Brotcroutons und Speckwürfel*
8,90 €

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

*Bergbahn Vorspeisenvariation
(lassen Sie sich überraschen)*
13,90 € p.P

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

Suppen

Parmesan-Chilisuppe garniert mit feinen Chilifäden
5,90 €

Klare Rinderbrühe mit Gemüseeinlage
5,90 €



Fischkarte

*Zanderfilet mit Kräutercreme,
an Orangen-Chicorre und Salzkartoffeln
18,90 €*

*Lachsfilet auf einem Gemüsebett,
dazu Polentataler und Weißweinschaum
20,90 €*

*Tagliatelle su Gambaretto
Garnelen,
geschwenkt in pikanten Knoblauch Chili Olivenöl, Cherytomaten und
Parmesan Käse
20,90 €*

*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.

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

Argentinisches Roastbeef hat eine schöne ausgeprägte Fettdecke. 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 €		
gebratene Pfifferlinge	4,90 € (ab Juli)		

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** komplett durchgebratenes Steak

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 Joghurtdressing
dazu Folienkartoffel mit frischem Kräuterquark
18,90 €*

*Gebratene Putenbrustfilets an Salaten der Saison,
mit Joghurt-Dressing,
dazu Speckstreifen und Folienkartoffel mit Kräuterquark
17,90 €*

*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

*Beyond Burger im Kürbiskern-Bun
mit Tomate, Zwiebeln und BBQ Sauce,
dazu Steakhouse Pommes
18,90 €*

Vegan

*Gemüse Rataouille 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>