

SUPPEN / soups

Kräftige Rindsuppe (A, C, G, L)

wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder Leberknödel

Beef broth with pancake, noodles or liver dumplings

€ 4,90

Altwiener Suppentopf (A, C, L)

mit Tafelspitzstücken, Gemüse und Nudeln

Soup bowl (beef broth with pieces of boiled beef, noodles and vegetables)

€ 6,80

Knoblauchcremesuppe mit Sahnehäubchen (A, G)

garlic cream soup with cream topping

€ 6,30

KLEINE GERICHTE / small dishes

Rindfleischsalat (A)

mit Kürbiskernöl und Toastbrot

beef salad with pumpkin seed oil and toasted bread

€ 10,30

Fitnesstoast (A, C, G, M)

mit gegrilltem Hühnerfilet, Cocktailsauce und Salatgarniture

grilled chicken in toasted bread and cocktailsauce

€ 10,40



SALATE / salads

Fitnesssteller (G)

gemischter Salat mit gegrillten oder gebackenen Putenstreifen
mariniert mit Kräuter-Joghurt-Dressing
mixed salad with grilled or baked turkey breast with herbs and yoghurt dressing
€ 13,90

Gemischter Salatteller (G)

Mixed salad

groß large € 7,90 **klein** small € 4,90

FLEISCHLOS / meatless

Pinzgauer Käsespätzle (A, C, G)

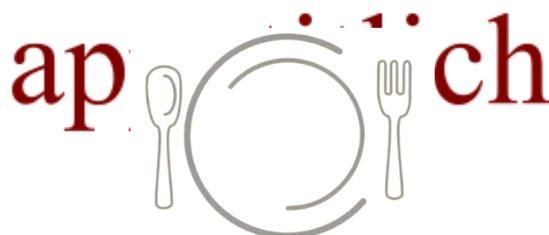
mit gemischtem Salat
cheese spaetzle with mixed salad
€ 13,90

Geröstete Knödel mit Ei (A, C)

serviert im Pfandl dazu ein knackiger Blattsalat
Fried dumplings with egg served in a pan served with a fresh green salad
€ 12,20

Gemüseschnitzel (A, C, E, G)

mit Petersilienkartoffel und Sauerrahm Dip
vegetables escalope with potatos and sour cream dip
€ 12,30



Preise inklusive aller Abgaben

HAUPTSPEISEN / Main courses

Berghof „Pfandl“ (G)

gegrilltes Hühnerfilet mit Champignonsauce und Reis
"Berghof Pfandl" grilled chicken fillet with mushroom sauce and rice

€ 16,80

Saftiger Tafelspitz vom heimischen Jungstier (L)

mit Röstkartoffeln, Gartengemüse und frischem Kren

Juicy young beef juvenile with roasted potatoes, garden vegetables and fresh horseradish

€ 18,50

Grillteller (G)

Variation von Schwein, Rind und Pute gegrillt

mit Butterbohnen, Pommes Frites und Speck

mixed grill of pork, beef and turkey with butter beans, french fries and bacon

€ 18,90

Gebackenes Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute (A, C)

mit Pommes Frites

Escalope (pork or turkey) with french fries

€ 14,50 / 15,50

Putensteak in feiner Chili-Curry Sahne Sauce (G)

serviert mit Gemüsereis

turkeysteak with chili-curry-cream sauce and rice

€ 16,50



HAUPTSPEISEN / Main courses

Spieß " Burg Landskron"

mit 3erlei Fleischsorten, Speck, Zwiebel, Pommes
und verschiedene Saucen (A, M)
spit with 3 types of meat, bacon, onions, French fries and several sauces

€ 21,90

Rumpsteak (200g) (G)

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
Rumpsteak with green beans with bacon and fried potatoes

€ 22,90

Schweinemedallions (C, G)

in Kräuterrahmsauce mit Röstinchen und Brokkoli
medallions of pork with herb-cream sauce, röstinchen and broccoli

€ 18,90

Berghof Burger

mit Kärntner Speck, Kärntner Käse, Kärntner Feuer (scharf)
und Pommes Frites (A, C, E, F, G, M, N)
"Berghof Burger" with bacon and cheese from Carinthia and French fries (spicy)

€ 13,90

Barbecue Burger

mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomaten, Barbecue Sauce
und Pommes Frites (A, C, E, F, G, M, N)
"Barbecue Burger" with bacon, cheese, onions, tomatoes, barbecue sauce and french fries

€ 13,90



FISCH / fish

Forelle „Müllerin“ in der Pfanne in Butter-Öl gebraten (A, G)
serviert mit Petersilkkartoffel

“trout meunière fried in butter-oil with parsley potatoes

€ 19,60

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter (A, G)
serviert mit Petersilkkartoffeln

pike-perch fillet in lemon butter with potatoes

€ 17,90

„KÄRNTNER SPEZIALITÄTEN“ "carinthian specialities"

Kärntner Fleischnudeln (A, C, G)

mit Grammelschmalz und Sauerkraut

noodles filled with carinthian salted and smoked meat with lard and sauerkraut

€ 12,60

Kärntner „Käsnudeln“ (A, C, G)

„Topfennudeln“ mit zerlassener Butter und Blattsalatteller

noodles filled with curd cheese, potato and mint with melted butter and salad

€ 12,60

Tomaten-Mozzarellanudeln (A, C, G)

mit zerlassener Butter und Blattsalat

noodles filled with curd cheese and tomato-mozzarella, melted butter and salad

€ 12,60



NACHSPEISEN / desserts

Eispalatschke (A, C, G, F)

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers
pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

€ 6,80

Gefüllte Topfenknödel (mit Nougat oder Heidelbeeren) (A, C, G, F)

mit Butterbrösel auf Fruchtspiegel

Filled Dumplings (with nougat or blueberries) with bread crumbs in butter on fruit sauce

€ 6,90

Hausgemachter Apfelstrudel warm (A, C, G)

serviert mit Schlagobers

warm apple strudel served with whipped cream

€ 5,80

serviert ohne Schlagobers

without whipped cream

€ 4,90

Topfenstrudel mit warmer Vanillesauce (A, C, G)

curd strudel with warm vanilla sauce

€ 6,50

ohne warmer Vanillesauce (A, C, G)

without warm vanilla sauce

€ 5,60

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team vom Landgasthaus Berghof!

Enjoy your meal your team of Landgasthof Berghof!

