

SUPPEN / soups

Kräftige Rindssuppe

wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder Leberknödel (A, C, F, G, M, L)
Beef broth with pancake, noodles or liver dumplings

€ 4,90

Altwiener Suppentopf

mit Tafelspitzstücken, Gemüse und Nudeln (A, C, F, G, L, M)
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

VORSPEISEN / appetizers

Rindfleischsalat

mit Kürbiskernöl und Toastbrot (A)
beef salad with pumpkin seed oil and toasted bread

€ 10,30

Fitnesstoast mit gegrilltem Hühnerfilet

Cocktailsauce und Salatgarnitur (A, C, G, M)
grilled chicken in toasted bread and cocktailsauce

€ 10,40



SALATE / salads

Berghofsalat

gemischter Salat mit Kartoffel-Frischkäse Tascherl

mariniert mit Kräuter-Joghurt-Dressing (A, C, E, F, G, M, N)

mixed salad with pastry - filled with potatoe and herb cream cheese marinated with yoghurt dressing

€ 13,50

Fitnesssteller

gemischter Salat mit gegrillten oder gebackenen Putenstreifen

mariniert mit Kräuter-Joghurt-Dressing (G)

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

mit gemischtem Salat (A, C, G)
cheese spaetzle with mixed salad

€ 13,90

Geröstete Knödel mit Ei

serviert im Pfandl dazu ein knackiger Blattsalat (A, C)
Fried dumplings with egg served in a pan served with a fresh green salad

€ 12,20

Hausgemachte Kartoffel-Zucchini-puffer

mit Petersilienkartoffel und Sauerrahm Dip (A, C, G)
homemade potato-zucchini-puffer (mashed and fried) with potatoes and sour cream dip

€ 12,50

Spinatknödel

mit Parmesan, brauner Butter und gemischtem Salat (A, C, G)
spinach dumpling with parmesan, browned butter and mixed salad

€ 13,70

Veggie Burger

mit knuspriges Erbsen-Avocado Pattie, Tomate, Salat , karibischer Sauce
und Salatgarnitur (A, C, E, F, G, M, N)
with pea-avocado patty, caribbean cream sauce and salad

€ 13,70

Veggie Burger scharf

mit Erbsen-Karotten Pattie, Tomate, Salat , Sweet Chili Sauce und
Salatgarnitur (A, C, E, F, G, M, N)
with pea-carrots patty, sweet-chilli sauce and salad

€ 13,70



HAUPTSPEISEN / Main courses

Berghof „Pfandl“

gegrilltes Hühnerfilet mit Champignonsauce und Reis (G)
“Berghof Pfandl” grilled chicken fillet with mushroom sauce and rice

€ 16,80

Berghof Burger

mit Rindfleisch Patty, Speck, Käse, Kärntner Feuer (scharf), Jalapenos,
Tomaten mit Pommes Frites (A, C, E, F, G, M, N)

“Berghof Burger” with beef patty, bacon, cheese, jalapenos and french fries (spicy)

€ 13,90

Barbecue Burger

mit Rindfleisch Patty, Speck, Käse, Zwiebel, Tomaten, Barbecue Sauce
mit Pommes Frites (A, C, E, F, G, M, N)

“Barbecue Burger” with beef patty, bacon, cheese, onions, tomatoes, barbecue sauce and french fries

€ 13,90

Grillteller

Variation von Schwein, Rind und Pute gegrillt
mit Butterbohnen, Pommes Frites und Speck (G)

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

€ 18,90

Gebackenes Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute

mit Pommes Frites (A, C)

Escalope (pork or turkey) with french fries

€ 14,50 / € 15,50



HAUPTSPEISEN / Main courses

Rumpsteak (200g)

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

€ 22,90

Spieß " Burg Landskron"

mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Speck, Zwiebel, Paprika
dazu Pommes, Salatgarnitur und zweierlei Saucen (A, M)
skewer with 3 types of meat, bacon, onions, french fries, salad and several sauces

€ 21,90

Saftiger Tafelspitz vom heimischen Jungstier

mit Röstkartoffeln, Gartengemüse und frischem Kren (L)
Juicy young beef juvenile with roasted potatoes, garden vegetables and fresh horseradish

€ 18,50

Holzfällerspätzle

mit Speck, Zwiebel, Käse und gemischtem Salat (C, G)
spetzle (swabian noodles) with bacon, cheese, onions and salad

€ 13,90

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

mit Gemüsereis (G, O)
Strips of turkey "Zurich style" and rice

€ 13,90



FISCH / fish

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

“trout meunière fried in butter-oil with parsley potatoes

€ 19,60

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter (A, G)

serviert mit Petersilkartoffeln

pike-perch fillet in lemon butter with potatoes

€ 17,90

„KÄRNTNER SPEZIALITÄTEN“ "carinthian specialities"

Kärntner Fleischnudeln (A, C, G)

mit Grammschmalz und Sauerkraut

Carinthian meat noodles with lard and sauerkraut

€ 12,60

Kärntner „Kasnudeln“ (A, C, G)

Topfennudeln mit zerlassener Butter und Blattsalatteller

curd cheese noodles with melted butter and salad

€ 12,60

Tomaten-Mozzarellanudeln (A, C, G)

mit zerlassener Butter und Blattsalat

tomato-mozzarella noodles with melted butter and salad

€ 12,60



NACHSPEISEN / desserts

Eispalatschinke (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

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

Schokoküchlein

auf Schokoladensauce mit Schlagobers (A, C, E, F, G, N)

chocolate cake on chocolate sauce and whipped cream

€ 7,40

Mandel-Nougatsoufflé

mit Marillen-Mango-Sauce und Schlagobers (A, C, E, F, G, N)

Almond-nougat soufflé with apricot-mango-sauce and whipped cream

€ 7,20

