



## **Mittagsmenüs**

### **Bergisel Sky**

### **Restaurant 1809 am Bergisel**

Preise und Auswahl gültig von 01.04.2022 bis 31.10.2022  
und verstehen sich inklusive MwSt. und Gedeck.  
Änderungen vorbehalten

#### **Suppen**

Gemüsecremesuppe mit Croûtons

€ 6,50

\*\*\*

Gemüsebrühe **oder** Consommé vom Rind  
mit Wurzelgemüse und Kräuterfrittaten

€ 6,50

\*\*\*

Consommé vom Rind mit einem Speckknödel

€ 6,50

\*\*\*

Tomatencremesuppe

€ 6,50

#### **Salate**

Gemischter Blattsalat mit Balsamico Dressing

€ 5,20



## Hauptgänge Fleisch

Gebratene Schweinefiletmedaillons  
mit Jägerrahmsoße und Kräuterspätzle

€ 17,90

\*\*\*

Spinat Schinkenrahmspätzle  
mit Tiroler Bergkäse

€ 13,90

\*\*\*

Champignonschnitzel mit Kartoffelpüree  
und saisonalem Gemüse

€ 14,50

\*\*\*

Tiroler Gröst'l vom Tafelspitz mit Spiegelei und Schnittlauch

€ 12,90

\*\*\*

Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites

€ 14,90

*(nur im Restaurant 1809 erhältlich)*

## Hauptgänge Fisch

Bachsaibling  
mit Grillgemüse und Sauerrahm

€ 18,60

## Hauptgänge Vegetarisch

Hausgemachte Schlutzkrapfen  
mit brauner Butter und Schnittlauch

€ 13,90

\*\*\*

Spinatknödel  
mit brauner Butter und Schnittlauch

€ 12,60



## Dessert

Coupe Dänemark  
mit Vanilleeis und Schokoladensauce

€ 6,70

\*\*\*

Panna Cotta  
mit Fruchtmark

€ 6,90

\*\*\*

Schokoladenmousse  
mit Beerenragout

€ 6,50

\*\*\*

Zitronen-Topfen Creme

€ 6,20

## AGB's

Gerne sind wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung behilflich. Bitte geben Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 10 Werktage vor Ihrer Veranstaltung unter [reservierung@bergisel.info](mailto:reservierung@bergisel.info) bekannt.

Wir bitten um Auswahl einer einheitlichen Vor- und Nachspeise für Ihre Gäste.

Gerne können Sie zwei verschiedene Hauptgänge wählen, wenn Sie uns die genaue Anzahl pro Hauptgang bis spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung unter [reservierung@bergisel.info](mailto:reservierung@bergisel.info) bekannt geben.

Die Menüpreise sind gültig ab 10 Personen.

Die endgültige Gästeanzahl, welche Ihnen garantiert in Rechnung gestellt wird, geben Sie uns bitte bis spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Abweichungen von max. 2 Personen weniger werden akzeptiert. Abweichungen nach oben werden mit dem tatsächlichen Betrag berechnet. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, informieren Sie uns bitte rechtzeitig über Änderungen der Personenanzahl.