

Wir beziehen vorzugsweise unsere Grundnahrungsmittel aus der Region.

Käs: *aus der Hofkäserei Eberbach*

Eier: *aus Höfle´s Hofladen in Innungen*

Kartoffeln: *vom Wegmacher-Hof, Familie Mayr in Rehling*

Brot: *von der Bäckerei Wolf*

Wurst: *von der Landmetzgerei Dichtl in
Gessertshausen*

Fleisch: *Schirnhofer Almoachsen und Schweinefleisch*

Reservierung

*Bitte nutzen Sie für Reservierungen auch unser einfaches
Onlinereservierungssystem unter www.berghof-augsburg.de.*

Allergene

*Für die Liste der auszuweisenden Allergene, fragen Sie
bitte unseren Service*

Zugroasten Lexikon

Gröstl = Angeröstetes

Hasenfutter = Vitaminreiches Grüngewächs

Kerndlzeug = Sonnenblumenkerne

Pommes Fritz = gebackene Kartoffelstäbchen

Rindvieh = bayrisches Nutztier

Schwammerl = Pilze

Sug Sug = Schwein

Goiß = Biermixgetränk (für die Harten)

Hoibe = Halber Liter

Maß = doppelte Halbe

Obstler = blindmachender Obstextrakt

Ruß + Radler = Biermischgetränk

Extrawürscht = unbeliebte Umbestellungen

Hoibe Portionen = wir machen keine halben Sachen

Kloan = klein

Trinkgöid/Tipp = überlebenswichtig für unsere spätere
Führungsriege (Studenten)

Batzerl = kleine Menge, aber auch: a Batzerl Vogelscheiße

Surí = Bierinfektion (Rausch)

Rösch = wenn die Kruste splittert

Kracherl = Limo

Brezensoizer = einer, der so blöd ist, dass er zu nichts
anderem taugt, als zum Brezensaltzen

Suppe

Wirtshaussupperl

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
und Tafelspitz

Euro 4,90

Hasenfutter

Salat Ceasar´ s Choice

Knackige Romanasalatherzen mit original
kanadischem Ceasar-Dressing, Croutons, Speckkrusteln
und gebratenen Hähnchenbrusstreifen ^{3;13}

Euro 12,90

Berghofschüssel

Bunte Marktsalate mit gebratenen Hähnchenbrusstreifen,
Kerndlzeug und Honig-Balsamicodressing

Euro 12,50

Aupi Salat

Bunte Marktsalate mit gebratenen Austernpilzen,
Parmesansplittern und Honig-Balsamicodressing ^{1;}

Euro 9,50

Heiße Hüfte

Bunte Marktsalate, Mandelsplitter und
Almochsenhüftstreifen, in Thai Chili Soß gschwenkt
mit Honig-Balsamicodressing

Euro 13,50

Schlemmer Salat

Marktfrischer Blattsalat mit Honig-Balsamicodressing,
glasierten Kirschtomaten und gebratenen Garnelen

Euro 13,90

Beilagensalat

Euro 4,70

Liebe Gäste, wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass es uns während
der Sommermonate nicht möglich ist Sonderwünsche zu erfüllen,
bzw. Beilagenänderungen anzunehmen.

Berghofklassiker

Kässpätzln

Rahmige Kässpätzln mit am kloana Salat Euro 11,90

Schwabenteller

Schweinefiletmedaillons vom Lavagrill mit Schwammerlrahm und Butterspätzle Euro 16,50

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Fritz und Salat Euro 13,90

Zwiebelrostbraten

vom Almoachsen mit Kässpätzln, Rotweinzwiebelsoß
aus der Lende Euro 24,90
aus der Hüfte Euro 19,50

Knusperschnitzel

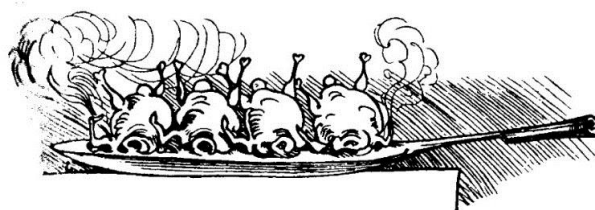
Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel,
Sweet Chili Dip und würzige Country-Potatoes Euro 14,50

Berghof's Breznschnitzel

In einer Meerrettich-Breznpanade, Schnittlauchdip
und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^{1,3} Euro 14,90

Scharfe Berta

Currywurst mit pikanter Spezialsoß und Pommes ^{1,4} Euro 7,80
Große Portion mit 2 Bertas ^{1,4} Euro 9,80



Flammkuchen

	<i>Vorspeis</i>		<i>Hauptsach</i>
<p><u><i>Elsässer Flammkuchen</i></u> <i>mit Sauerrahm, frischen Kräutern, Champignons, roten Zwiebeln, Südtiroler Speck und Käse^{2; 8; 13}</i></p>	Euro	6,80	Euro 8,30
<p><u><i>Flammkuchen Caprese</i></u> <i>mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola</i></p>	Euro	6,50	Euro 8,00
<p><u><i>Schlemmerflammkuchen</i></u> <i>mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Riesengarnelen, Mozzarella und Rucola</i></p>	Euro	8,00	Euro 9,60

Steaks vom Lavagrill

<i>Almochsen Rinderhüftsteak</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>Euro 20,50</i>
<i>Almochsen Rinderlendensteak</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>Euro 24,90</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>Euro 14,90</i>

Die Steaks werden wahlweise mit Country-Potatoes oder Pommes Fritiz serviert. Dazu gibt´s hausgemachte Cafe de Paris Butter!

Für unsere kleinen Gäste

(Liebe große Gäste, da wir an unseren kleinen Gästen nichts verdienen möchten, bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir folgende Gerichte nur den Kindern servieren!!!)

<i>Portion Pommes Fritiz</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes Fritiz</i>	<i>Euro 6,90</i>
<i>Knödl oder Spätzle mit Soß</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Kinderkässpätzchen</i>	<i>Euro 5,20</i>

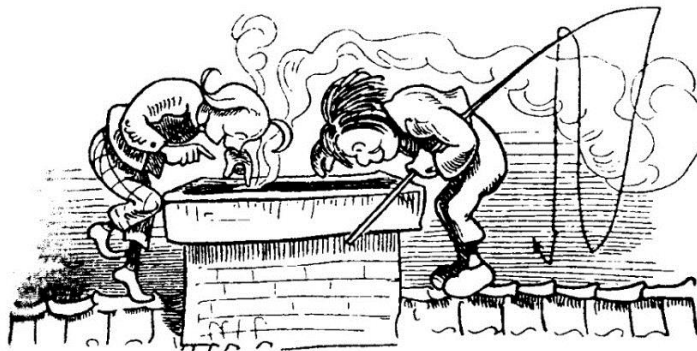
Brotzeitgschichten

*Zu allen Brotzeiten gibt's bei uns a frisches
schwäbisches Landbrot*

<i>Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurke und Butter ^{3; 4}</i>	<i>Euro</i>	<i>7,80</i>
<i>Bayrischer Wurschtsalat, mit roten Zwiebeln und Essiggurkerln ^{8; 13}</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Schweizer Wurschtsalat, wie oben aber mit Bergkäs ^{8; 13}</i>	<i>Euro</i>	<i>8,90</i>
<i>Erwachsenen Pommes Fritz</i>	<i>Euro</i>	<i>6,00</i>

Süße Sachen

<i><u>Mohnzwetschgenknödelgrösl</u> mit Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>7,90</i>
<i><u>Omas Zimtapfelkipferl</u> mit Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i><u>Imperator-Nonsens Caseus</u> Hausgemachter Topfen Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rumrosinen und Apfelmus</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>



Kaffee- und Teespezialitäten

Vista Bio Fairtrade

Tasse Kaffee	Euro	3,00
Latte Macchiato	Euro	3,50
Milchkaffee	Euro	3,40
Cappuccino	Euro	3,10
Espresso	Euro	2,20
Doppelter Espresso	Euro	3,00
Espresso Macchiato	Euro	2,30
Tasse heiße Schokolade	Euro	3,50

Tees vom Eilles

<u>Schwarzer Tee</u> Darjeeling Royal Second Flush	Euro	3,20
<u>Schwarzer Tee</u> Assam Special Broken	Euro	3,20
<u>Kamillentee</u>	Euro	3,20
<u>Pfefferminztee</u>	Euro	3,20
<u>Grüner Tee</u> Detox Broken	Euro	3,20
<u>Rooibusch Tee</u> BIO	Euro	3,20
<u>Früchtetee</u> Sommerbeeren	Euro	3,20



Getränkekarte

Bier



Augsburger Kellerbier vom Faß

		Kloans	Hoibe	Maß
Naturtrüb	Euro	3,30	4,00	
Hell Extra	Euro	3,00	3,60	7,00
Hefe-Weizen	Euro	3,10	3,80	7,40
Leichtes Hefe-Weizen	Euro		3,80	7,40
Radler	Euro	3,30	3,60	7,00
Russn	Euro	3,10	3,80	7,40
Reißbräu Alkoholfrei	Euro		3,80	7,40
Alkoholfreies Weißbier	Euro		3,80	7,40



Sebaldus Weizen Hell

*ganz nach der alten Schule des obergärigen Brauens,
extra hoher Stammwürzegehalt, viel feine Hefe
und wenig Kohlensäure*

Euro 4,60



Dunkel	Euro	3,00	3,60	7,00
Dunkles Weizen	Euro	3,10	3,80	7,40
Dunkles Radler	Euro	3,00	3,60	7,00
Goiß Kirsch/Cognac (Cola) <small>1; 2; 11; 12;</small>	Euro		4,70	8,80



0,33 l

Jever Pilsener Euro 3,20

Alkoholfreie Getränke

		0,25 l	0,7 l
Selters naturell	Euro	2,80	4,80
Selters mineral	Euro	2,80	4,80
		0,3 l	0,5 l
Coca Cola <small>1; 2; 11; 12</small>	Euro	3,00	
Coca Cola light <small>1; 2; 9; 10; 11; 12</small>	Euro	3,00	
Orangensümo <small>1</small>	Euro	2,20	3,00
Zitronensümo	Euro	2,20	3,00
Cola-Mix <small>1; 2; 3; 12</small>	Euro	2,20	3,00
Apfelsaftschorle naturtrüb	Euro	2,50	3,20
Orangensaftschorle	Euro	2,60	3,40
Aroniasaftschorle (herb erfrischend)	Euro	2,60	3,40
Aronia-Apfelsaftschorle (fruchtig-frisch)	Euro	2,60	3,70
Maracujanektarschorle	Euro	2,80	3,80
Johannisbeernektarschorle	Euro	2,80	3,80
Rhabarbernektarschorle	Euro	3,00	4,00
Apfelsaft naturtrüb	Euro	3,00	4,00
Orangensaft	Euro	3,30	4,50
Johannisbeernektar	Euro	3,50	4,80
Rhabarbernektar	Euro	3,50	4,80
Maracujanektar	Euro	3,50	4,80

Weinkarte

<u>Weißweine</u>	0,2 l	0,5 l
<u>Grüner Veltliner</u> Weingut Studeny, Thermenregion, Landwein, spritzig mit belebendem Säurespiel, trocken	Euro 3,90	9,50
<u>Aufricht Speisemeister BIO</u> Weingut Aufricht, Bodensee, Qualitätswein, trocken, spritzig, fruchtig	Euro 6,90	16,50
<u>Weißburgunder</u> Weingut Studeny, Thermenregion, Qualitätswein, feine Röstaromen, feurig, kraftvoll, trocken	Euro 5,50	13,50
<u>Elbling</u> Weingut Margaretenhof, Saar, Qualitätswein, feines Burgunderbukett, fruchtig ausgewogen	Euro 5,50	13,50
<u>Roseweine</u>		
<u>Rose</u> Weingut Studeny, Thermenregion, Landwein, frische Erdbeerfrucht, leicht gewichtig und geschmeidig	Euro 4,90	12,00
<u>Rotweine</u>		
<u>Blauer Zweigelt</u> Weingut Studeny, Thermenregion, Landwein, mild, rund im Abgang, süffiger Rotwein, trocken	Euro 3,90	9,50
<u>Rosso Veneziano BIO</u> Cuvee aus Merlot und Cabernet Sauvignon, IGP	Euro 5,20	12,80
<u>Blauer Portugieser</u> Weingut Studeny, Thermenregion, Qualitätswein, robinrot, frische Nase mit leichten Röstaromen, mild, fruchtig, süffig	Euro 5,40	13,20
<u>Roesler</u> Weingut Studeny Thermenregion, Qualitätswein, samtiges Tannin, intensive feine Fruchtaromen, im kleinen Holzfass gereift, trocken	Euro 5,60	13,80

Flaschenweine

Weißweine

Purist - Riesling

Weingut Eser, Rheingau, kraftvoll,
saftig mit harmonisch trockenem Geschmack

Euro 24,50

Grüner Veltliner

Weingut Diem, Weinviertel,
feine Grapefruitnote, frische Säure

Euro 23,50

Aufrichtig

Weingut, Aufricht, Bodensee, Qualitätswein 2016,
Cuve aus Riesling und Grauburgunder, fruchtig,
aromabetont, säurearm, mild

Euro 30,00

Weißburgunder, eine Lilie

Weingut Aufricht, Bodensee, Qualitätswein 2016,
säurearm, mild, aus dem Holzfaß

Euro 28,00

Grauburgunder, drei Lilien

Weingut Aufricht, Bodensee, Qualitätswein 2016,
trocken, spritzig, fruchtig, säurearm

Euro 35,00

Roseweine

Rossi Rose

Hofman, Rheinhessen, Q.b.A., saftig, hellrot, duftend
nach Him- und Erdbeere, 3 Trauben im Gault Millau

Euro 25,90

Rotweine

Merlot

Weingut Studeny, Thermenregion, Qualitätswein,
dunkles Rubinrot, intensiv mit mächtigem Körper
und rundem Abgang

Euro 26,50

Zweigelt Reserve

Weingut Studeny, Thermenregion,
intensiv nach Kirsche und Weichsel mit finessenreicher
Struktur, trocken, dicht. Ein top Wein!

Euro 22,50

Spätburgunder, eine Lilie

Weingut Aufricht, Bodensee, Qualitätswein 2015,
trocken, spritzig, aromabetont,
mit „hervorragend“ ausgezeichnet

Euro 38,00

Doppio Passo

Salent IGT, Apulien Primitivo,
fein, aromatisch, halbtrocken,
ein absolut runder Wein

Euro 26,00

Gespritztes

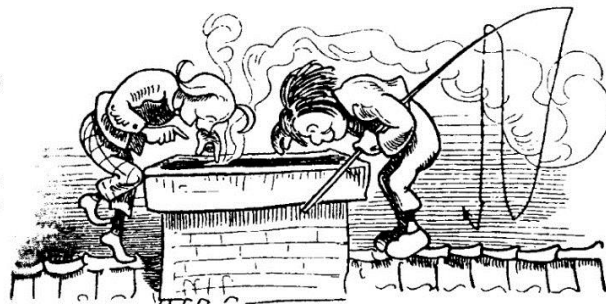
<u>Rotwein-/Weißweinschorle</u>	Euro	0,2 l		0,5 l
<u>Spritz</u> Weinschorle Aperol ²	Euro	3,30		6,00
<u>Spritz</u> mit Prosecco ²	Euro	5,00		
<u>Rhabarber Spritz</u> ²	Euro	5,50		
<u>Hugo</u>	Euro	5,40		
		5,60		

Blubberwasser

Glas Prosecco		0,1 l	Euro	3,90
Prosecco Valdo Flasche		0,75 l	Euro	23,50
Secco rose, Aufricht		0,75 l	Euro	24,50

Geistreiches Allerlei

		2 cl			2 cl
Ramazotti	Euro	3,00	Vodka	Euro	3,00
Averna	Euro	3,00	Remy Martin	Euro	3,50
Sambuca	Euro	3,00	Hennessy	Euro	3,50
Fernet branca	Euro	3,00	Jack Daniels	Euro	3,50
Fernet menta	Euro	3,00			5 cl
Jägermeister	Euro	3,00	Martini	Euro	4,10
Aquavit	Euro	3,00	Sherry	Euro	4,10
					2 cl
<u>Hausschnaps</u> Der brennende Waldgeist	Euro			Euro	3,10
<u>Marzadro</u> Chardonnay	Euro			Euro	3,50
<u>Marzadro</u> Stravecchia (Le dicotto lune)	Euro			Euro	4,00
<u>Bepi Tosolini</u> ilegni Rovere	Euro			Euro	5,00



Klare Sachen der Brennerei Prinz

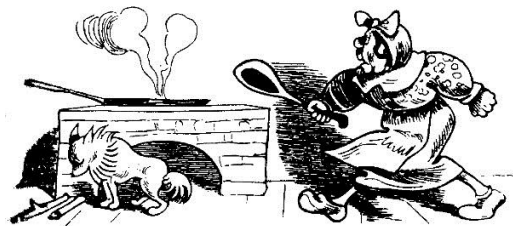
<i>40% klare</i>	<i>je 2 cl</i>
<i>Williams-Christ Birne</i>	Euro 3,00
<i>Marille</i>	Euro 3,20
<i>Obstler</i>	Euro 2,70
<i>Haselnuss</i>	Euro 3,30
<i>Vogelbeere</i>	Euro 3,50
<i>Alte Zwetschge</i>	Euro 3,80
<i>Alte Marille</i>	Euro 3,80
<i>Alte Williams-Christ Birne</i>	Euro 3,80
<i>Alte Wald-Himbeere</i>	Euro 3,80
<i>Alte Kirsche</i>	Euro 3,80

Geistreiche Destillate vom Aufricht

	<i>je 2 cl</i>
<i>Williams-Christ Birne</i>	Euro 4,20
<i>Zwetschge</i>	Euro 4,20
<i>Grüne Walnuss</i>	Euro 4,70
<i>Mirabelle</i>	Euro 4,50
<i>Sauerkirsch</i>	Euro 4,50

Original schottische Classic Malt Whiskies

		<i>je 4 cl</i>
<i>Glenkinchie 43%</i>	<i>10-jähriger Malt</i>	Euro 7,10
<i>Cragganmore 40%</i>	<i>12-jähriger Malt</i>	Euro 7,10
<i>Dalwhinnie 43%</i>	<i>15-jähriger Malt</i>	Euro 7,40
<i>Oban 43%</i>	<i>14-jähriger Malt</i>	Euro 7,40
<i>Talisker 43,8%</i>	<i>10-jähriger Malt</i>	Euro 7,40
<i>Lagavulien 43%</i>	<i>16-jähriger Malt</i>	Euro 7,90



Für Sie im Berghof

S´Berghöfle

die perfekte Räumlichkeit für Ihre Familien- und Firmenfeiern bis zu 40 Personen.

Fragen Sie einfach unser Servicepersonal nach unseren Menüvorschlägen oder schauen Sie einfach selbst unter: www.berghof-augsburg.de

Berghof schenken !

Fragen Sie nach unseren Gutscheinen.



1 Konservierungsstoff
2 Farbstoff
3 Antioxidationsstoff
4 Süßungsmittel Saccharin
5 Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam
7 Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 coffeinhaltig
12 geschmacksverstärker
13 Nitrat