

Wir beziehen vorzugsweise unsere Grundnahrungsmittel aus der Region.

Käs: aus der Hofkäserei Eberbach

Eier: aus Höfle's Hofladen in Inningen

Kartoffeln: vom Wegmacher-Hof, Familie Mayr
in Rehling

Brot: das gute Bauernbrot vom Bäcker Bauer
aus Inningen

Wurst: vom Schweiger Hof Göggingen

Fleisch: Schirnhofer Almoachsen und Schweinefleisch

Reservierung

Bitte nutzen Sie unsere neue bequeme Möglichkeit unter www.berghof-augsburg.de via Internet vom PC oder Handy aus zu reservieren.

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 = bayerisches Nutztier

Schwammerl = Pilze

Lug Lug = Schwein

Goiß = Biermischgetränk (für die Harten)

Hoibe = Halber Liter

Maß = doppelte Halbe

Obstler = blindmachender Obstextrakt

Ruß + Radler = Biermischgetränk

Extrawürscht = unbeliebte Umbestellungen

Hoibe Portionen = wir machen keine halben Lachen

Kloan = klein

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

Batzerl = kleine Menge, aber auch: a Batzerl Vogelscheiße

Luri = Bierinfektion (Rausch)

rösch = wenn die Kruste splittert

Kracherl = Limo

Brezensoizer = einer, der wo so blöd ist, daß er zu nichts
anderen taugt, als zum Brezensalzen

Vorab

Berghof Tartar

Für Sie frisch a la minute zubereitetes Beef-Tartar von der Almochsenlende, klassisch serviert mit Schalotten, Kapern, Essiggurken, Paprika, Eigelb, Petersilie und Salz-Pfeffer aus der Mühle. ^{1,4}

Vorspeis 100 g | Hauptsach 150 g Euro 13,90 | Euro 16,90

Wirtshaussupperl

kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
und Tafelspitzwürfel

Euro 4,90

Hasenfutter

Salat Ceasar's Choice

knackige Romanasalatherzen mit original kanadischem
Ceasar-Dressing, Croutons, Speckkrusteln und
gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{3,13}

Euro 12,90

Berghofschüssel

Bunte Marktsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
und Kerndzeug

Euro 12,50

Supi Salat

Bunte Marktsalate mit gebratenen Austernpilzen und
Parmesansplittern ¹

Euro 9,50

Heiße Hüfte

Bunte Marktsalate, Mandelsplitter und Almochsenhüftstreifen
in Thai Chili Soß geschwenkt

Euro 13,50

Schlemmer Salat

Marktfrischer Blattsalat mit glasierten Kirschtomaten
und gebratenen Garnelen

Euro 13,90

Beilagensalat

Euro 4,90

Alle Salate werden wahlweise mit Honig-Lenf dressing oder Joghurt-Kräuter Dressing ¹ serviert.

Berghofklassiker

Kässpatzn

Rahmige Kässpätzln mit am kloanen Salat Euro 11,90

Omias Spätzle Topf

mit Rahmschwammerln, Speck, Kirschtomaten und Bergkäs überbacken ^{1,3,13} Euro 10,90

Schwabenteller

Schweinefiletmedaillons vom Lavagrill mit Schwammerbrahn und Butterspätzle Euro 16,50

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Fritz und Salat Euro 13,90

Zwiebelrostbraten

vom Almoachsen mit Kässpätzln, Rotweinzwiebelsoß und an Salat
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

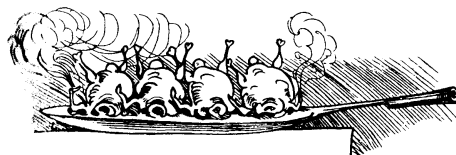
in einer Meerrettich-Breznpanade, Schnittlauchdip und Röstkartoffeln ^{1,13} Euro 14,90

Verschärfter Bulle

Pfefferrahmgeschnetztes vom Rindvieh mit Kroketten Euro 15,90

Scharfe Berta

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



Flammkuchen

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

Steaks vom Lavagrill

Almoachsen Rinderhüftsteak	ca. 250g	Euro 18,90
Almoachsen Rinderlendensteak	ca. 250g	Euro 21,90
Hähnchenbrust	ca. 250g	Euro 12,90

Dazu gibts hausgemachter Cafe de Paris Butter !

Dazu gibts als Beilage:

an großen Salat (Dressing wieder wahlweise)	Euro 5,80
würzige Country-Potatoes	Euro 2,50
Portion Pommes Fritz	Euro 2,50
Kroketten	Euro 2,50
Röstkartoffeln	Euro 3,50
Kässpatzen	Euro 4,90



Für unsere kleinen Gäste

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

Portion Pommes Fritz	Euro 4,00
Kinderschnitzel mit Pommes Fritz	Euro 6,90
Knödl oder Spätzle mit Soß	Euro 4,50
Kinderkässpatzen	Euro 6,50

Lüße Lachen

Mohrzwetschgenknödelgröstl

mit Vanilleeis

Euro 7,90

Omas Zimtapfelkuchenl

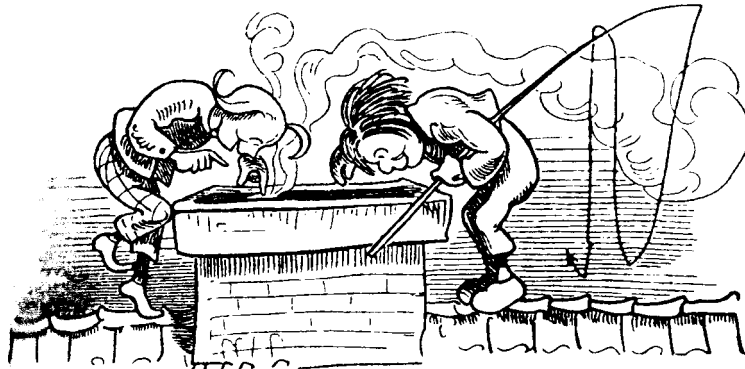
mit Walnußeis

Euro 6,50

Imperator-Nonsens Caseus

Hausgemachter Topfen Kaiserschmarrn mit Mandeln,
Rumrosinen und Apfelmus

Euro 9,50



Kaffee- und Teespezialitäten

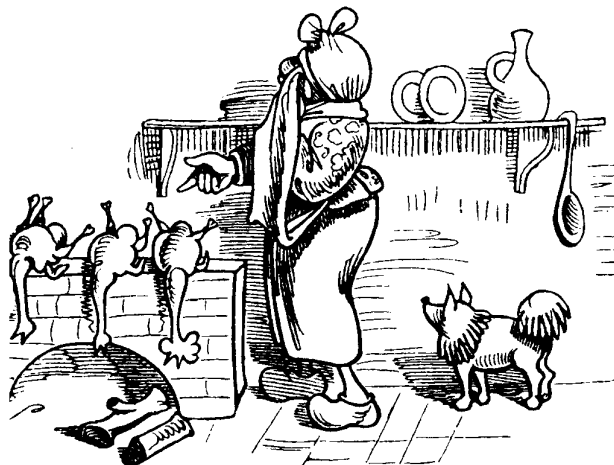


Bio Fairtrade

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

Offene Tees vom Eilles

<u>Schwarzer Tee</u> Darjeeling Golden Flowery Second Flush	Euro 3,20
<u>Pfefferminz Tee</u> Marokkanische Nana-Minze	Euro 3,20
<u>Kamillen Tee</u> Donna Kamilla	Euro 3,20
<u>Früchte Tee</u> Früchtegarten	Euro 3,20
<u>Grüner Tee</u> Tropical Green	Euro 3,20
<u>Rooibusch Tee</u> natur	Euro 3,20



Getränkekarte

Bier

Kloans Hoibe Maß
0,3l 0,5l 1l



Augsburger Kellerbier vom Faß
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 3,00 3,60 7,00

Russn

Euro 3,10 3,80 7,40



Sebaldus Weizen Hell

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

Euro 4,60

Reißbräu Alkoholfrei

Euro 3,80 7,40

Alkoholfreies Weißbier

Euro 3,80 7,40



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) ^{1; 2; 11; 12;}

Euro 4,70 8,80



Jever Pilsener

0,33 l

Euro 3,20

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,7 l
Lelters naturell	Euro 2,80	4,80
Lelters mineral	Euro 2,80	4,80

Neu im Berghof! Aronia - die schwarze Apfelbeere

vom Bio Winklhof in Pauluszell

	0,3 l	0,5 l
Aroniasaftschorle (herb erfrischend)	Euro 2,60	3,40
Aronia - Apfelsaftschorle (fruchtig frisch)	Euro 2,60	3,70

	0,3 l	0,5 l
Coca Cola ^{1; 2; 11; 12}	Euro 3,00	
Coca Cola light ^{1; 2; 9; 10; 11; 12}	Euro 3,00	
Orangenlimo ^{1;}	Euro 2,20	3,00
Zitronenlimo	Euro 2,20	3,00
Cola-Mix ^{1; 2; 3; 12}	Euro 2,20	3,00
Apfelsaftschorle naturtrüb	Euro 2,50	3,20
Orangensaftschorle	Euro 2,60	3,40
Maracujanektarschorle	Euro 2,80	3,80
Johannisbeernektarschorle	Euro 2,80	3,80
Rhabarbernektarschorle	Euro 3,00	4,00
Mangonektarschorle	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
Mangonektar	Euro 3,50	4,80

Weinkarte

Weißweine

0,2l 0,5l

Grüner Veltliner

Weingut Studeny, Thermenregion, Landwein
spritzig mit belebendem Säurespiel, trocken

Euro 3,70 8,80

Chardonnay Villa Rocca

Venetien, I.T.G., trocken fruchtig, elegant

Euro 3,80 9,00

Weißburgunder

Weingut Studeny, Thermenregion, Qualitätswein
feine Röstaromen, feurig, kraftvoll, trocken

Euro 4,60 11,30

Elbling

Weingut Margaretenhof, Saar, Qualitätswein
feines Burgunderbukett, fruchtig ausgewogen

Euro 4,80 11,50

Rotweine

Lüdtiroler Edelvernatsch

Weingut Erste und Neue, DOC

helles rubinrot, schmackhaft, süffig

Euro 3,90 8,90

Blauer Zweigelt

Weingut Studeny, Thermenregion, Landwein

mild, rund im Abgang, süffiger Rotwein, trocken

Euro 3,70 8,80

Rosso Veneziano Bio

Cuvee aus Merlot und Cabernet Sauvignon, IGP

Euro 4,20 10,20

Blauer Portugieser

Weingut Studeny, Thermenregion, Qualitätswein

rubinrot, frische Nase mit leichtem Röstaromen,
mild, fruchtig, süffig

Euro 4,90 12,00

Roesler

Weingut Studeny, Thermenregion, Qualitätswein

samtiges Tannin, intensive feine Fruchtaromen,
im kleinen Holzfass gereift, trocken

Euro 4,90 12,00

Rosewein

0,2l 0,5l

Rose

Weingut Studeny, Thermenregion, Landwein, frische Erdbeerfrucht,
leicht gewichtig und geschmeidig Euro 4,90 12,00

Rossi Rose

Hofman, Rheinhessen, Q.b.A, saftig hellrot, duftend nach
Him- und Erdbeere, 3 Trauben im Gault Millau Euro 5,90 14,60

als Flaschenwein

0,75l

Euro 20,20

Flaschenweine

Weisweine

Purist - Riesling

Weingut Eser, Rheingau,
kraftvoll, saftig mit harmonisch trockenem Geschmack Euro 22,50

Grüner Veltliner

Weingut Diern, Weinviertel
feine Grapefruitnote, frische Läuse Euro 21,50

Le Sauvage - Sauvignon Blanc

Weingut Gehrig, Rheinpfalz
weich, würzig mit fruchtigen und beerigen Noten Euro 24,50

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

Lur - Bodega Inurrieta

Rassig, interessant und trocken, feiner nachhaltiger
Kirschgeschmack, 4 Monate Barrigue Euro 21,50

Gespritztes

	0,2l	0,5l
<u>Rotwein-/Weißweinschorle</u>	Euro 2,80	5,50
<u>Spritz</u> Weinschorle Aperol ²	Euro 4,80	10,90
<u>Spritz</u> mit Prosecco ²	Euro 5,20	11,90

Blubberwasser

Glas Prosecco	0,1l	Euro	3,90
Glas Prosecco Aperol	0,1l	Euro	4,50
Prosecco Valdo Flasche	0,75l	Euro	23,50

Geistreiches Allerlei

	2cl		2cl
Ramazzotti	Euro 3,00	Martini 5cl	Euro 4,10
Averna	Euro 3,00	Sherry 5cl	Euro 4,10
Lambuca	Euro 3,00	Remy Martin	Euro 3,50
Fernet branca	Euro 3,00	Hennessy	Euro 3,50
Fernet menta	Euro 3,00	Johnnie Walker	Euro 3,20
Jägermeister	Euro 3,00	Jim Beam	Euro 3,20
Aquavit	Euro 3,00	Jack Daniels	Euro 3,50
Vodka	Euro 3,00	<u>Hausschnaps</u>	
		Der brennende Waldgeist	3,10

Grappe

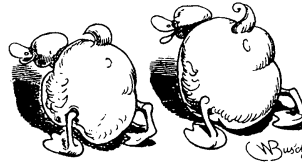
Marzadro

Chardonnay	2 cl	Euro	3,50
Stravecchia (Le dic'otto lune)	2 cl	Euro	4,00



Klare Lachen der Feinbrennerei Prinz

<i>40% klare</i>	<i>je 2cl</i>
<i>William-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>41% im Holzfass gelagert</i>	
<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 von Guglhof

	<i>je 2cl</i>
<i>Hollerbrand</i>	Euro 8,90
<i>Williams Birne</i>	Euro 6,50
<i>Marillenbrand</i>	Euro 6,50
<i>Vogelbeerbrand</i>	Euro 8,90
<i>Quittenbrand</i>	Euro 7,50

Original schottische Classic Malt Whiskies

		<i>je 4cl</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 45,8%</i>	<i>10-jähriger Malt</i>	Euro 7,40
<i>Lagavulin 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 unter:
www.berghof-augsburg.de*

*Berghof schenken!
Fragen Sie nach unseren Gutscheinen.*

1 Konservierungsstoff

2 Farbstoff

3 Antioxidationsmittel

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