

**BERGHOTEL**  
*Birkenhof*



*Reit im Winkel*

*Liebe Freunde und liebe Gäste,  
schön dass da seid's!*

Ein warmes, herzliches Willkommen, bei uns im Berghotel!  
Mit viel Liebe, Leidenschaft und jede Menge Freude ist unser Berghotel  
gewachsen und gerne laden wir Sie ein zum Verweilen und Genießen.

Reinkommen – Wohlfühlen – Hier geht's herzlich zu!

Geprägt von heimeliger Atmosphäre, bayrischer Gastlichkeit und liebenwerten Mitarbeitern,  
verwöhnen wir Sie gerne mit frischen, unverfälschten Genüssen aus Küche und Keller.

Wir wünschen Ihnen unvergesslich schöne Stunden bei uns im Berghotel Birkenhof!

*Herzlich Ihre Familie Abholzer  
und unser Berghotel Team!*

## *Aus der Suppenküche*

---



**Unsere Knoblauchcremesuppe** mit Lauchstreifen und Sahnehäubchen 6,30 €

**Bayerische Festtagssuppe** mit Flädle, Grießnockerl und Leberspätzle 6,30 €

**Tafelspitzbrühe mit Leberknödl** oder **Grießnockerl** 6,30 €

## *Kleine Schmankerl*

---

**Gambas im Pfännchen** mit Knoblauchbutter überbacken,  
dazu frisches Baguette 10,80 €

**Norwegischer Räucherlachs** an Reiberdatschi 11,80 €

**Bunte Blattsalate** mit Gurken, Tomaten und Radieschen 5,90 €

## *Nicht nur für Vegetarier*

---



<b>Berghotel Gemüseteller</b> mit vielerlei Gemüse der Saison, Grilltomate, Spiegelei und Kartoffelgebäck	17,80 €
<b>Kasspatzen</b> hausgemachte Spätzle mit frischen Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu ein bunter Salatteller	15,80 €
<b>Schwammerltopf</b> mit Steinpilzen, Champignons und Pfifferlingen im Kräuterschmand, dazu Semmelknödel	17,80 €
<b>Salatteller Carlos</b> knackig frische Salate mit Knoblauch-Dressing und Putenstreifen oder Käsestreifen	16,80 €
<b>Reiberdatschi mit Apfelmus</b>	8,40 €

## Fische & Meeresfrüchte

---



<b>Riesengarnelen im Speckmantel</b> gegrillt auf feinem Curryreis mit Früchten und Knoblauchschmand	25,80 €
<b>Heimische Bachforelle</b> in würziger Zitronenbutter gebraten oder blau gesotten, Sahnemeerrettich <sup>6</sup> , Kartoffeln	23,80 €
<b>Zanderfilet kross gebraten mit Gambas</b> in würziger Kräuterbutter, Brokkoliröschen und Kartoffeln <sup>K, M, E</sup>	22,80 €
<b>Matjesfilet aus Holland</b> mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken in Sahnesauce, dazu Kartoffeln <sup>M</sup>	17,80 €
<b>Fischfilet</b> knusprig gebacken mit Sauce Remoulade, Kartoffeln und Salatteller <sup>E, M</sup>	14,60 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

---



### **Biene Maja**

kleines Schnitzel gebacken mit Gemüse und Pommes frites <sup>G1, E</sup>

9,80 €

### **Micky Maus**

Schweinebraten mit Spätzle und Apfelmus <sup>G1, E</sup>

9,80 €

### **Donald Duck**

Bockwurst <sup>13</sup> mit Pommes frites

7,50 €

### **Asterix**

Portion Pommes frites mit Ketchup

5,80 €

### **Pippi Langstrumpf**

3 Reibekuchen mit Apfelmus

5,80 €

### **Eis-Zwerg**

Vanilleeis und Schokoeis mit Sahne <sup>E, M</sup>

4,40 €

## *Immer beliebt*

---



<b>Portion Berghotel Schweinshaxn</b> knusprig gebraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	17,80 €
<b>Krustenbraten aus der Schweineschulter</b> mit Apfelrotkraut und Semmelknödel	16,80 €
<b>Gebratener Leberkäs</b> mit Spiegelei, Buttergemüse, Pommes frites	14,80 €
<b>Wiener Tafelspitz im Wurzelsud</b> mit Speckbohnen und Kartoffeln	18,80 €

## *Frisch & knusprig aus der Pfanne*

---

<b>Wiener Schnitzel von der Pute</b> mit Pommes frites und Salat	21,80 €
<b>Cordon bleu von der Pute</b> gefüllt mit Schinken und Käse, Buttergemüse und Bratkartoffeln	22,80 €

## Die Klassiker vom Grill

---



- Pfeffersteak vom Grill** in feiner Cognacsahne mit grünen Pfefferkörnern,  
Speckbohnen und Bratkartoffeln 35,80 €
- Rumpsteak vom Grill** mit Geramont, einem feinem Camembert überbacken,  
Broccoliröschen und Rösti 27,80 €
- Tiroler Zwiebelrostbraten aus der Lende** mit frischen Röstzwiebeln  
Sahnemeerrettich<sup>6</sup> und Pommes frites 25,80 €
- Indischer Currytopf mit Putenmedaillons und Schweinefiletchen** 23,80 €  
auf Butterreis, pikante Currysauce,  
gebackene Ananas, Früchte-Potpourri

# *Brotzeit ist die schönste Zeit*

---



<b>Käsebrot oder Salamibrot</b>	8,80 €
<b>Schinkenplatte mit Tiroler Karreespeck</b> mit Brot und Butter	15,90 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken	11,80 €
<b>Kalter Braten</b> mit Essiggurke, Meerrettich, Brot und Butter	15,90 €
<b>Hawaiitoast</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	12,80 €

## Aperitif

<b>Lillet Wild Berry</b>	0,1	l	6,80 €
<b>Hugo</b> Glas Prosecco mit weißem Holunderlikör	0,1	l	6,80 €
<b>Aperol Sprizz</b> Glas Prosecco mit Aperol <sup>2,9</sup>	0,1	l	6,80 €
<b>Kir Royal</b> Glas Prosecco mit Cassis - Likör	0,1	l	6,50 €
<b>Campari</b> <sup>2,9</sup>	5	cl	6,80 €
<b>Campari</b> <sup>2,9</sup> - Orange	0,25	l	7,80 €
<b>Martini</b> rot oder weiß	5	cl	5,90 €
<b>Sherry Sandeman</b> medium oder secco	5	cl	5,90 €

## Biere aus der Schlossbrauerei Stein

<b>Steiner Export Hell vom Fass</b> <sup>G3</sup>	0,5	l	4,90 €
<b>Steiner Export Hell vom Fass</b> <sup>G3</sup>	0,3	l	4,20 €
<b>Radler</b> <sup>G3</sup>	0,5	l	4,90 €
<b>Steiner Pils vom Fass</b> <sup>G3</sup>	0,3	l	4,90 €
<b>Hefe-Weißbier vom Fass</b> <sup>G1</sup>	0,5	l	4,90 €
<b>Flasche Altbayerisch Dunkel</b> <sup>G3</sup>	0,5	l	4,90 €
<b>Flasche Alkoholfrei Steiner Bräu</b> <sup>G3</sup>	0,5	l	4,90 €



*Bierspezialitäten der Schlossbrauerei Stein - im Felsenkeller gereift*

## *Alkoholfreie Getränke*

Apfel-, Johannisbeer- oder Orangen-Nektar	0,3 l	4,20 €
Bluna <sup>2</sup> , Afri-Cola <sup>2,10</sup> oder Spezi <sup>2,10</sup>	0,3 l	4,20 €
Bluna <sup>2</sup> , Afri-Cola <sup>2,10</sup> oder Spezi <sup>2,10</sup>	0,5 l	5,80 €
Flasche Mineralwasser groß	0,7 l	6,20 €
Heimisches Quellwasser still / Gas	0,25 l	3,00 €
Heimisches Quellwasser still / Gas	0,5 l	4,00 €
Heimisches Quellwasser still / Gas	1,0 l	4,50 €
Apfel-Nektar gespritzt	0,5 l	4,80 €
Johannisbeer-Nektar gespritzt	0,5 l	4,80 €
Flasche Malzbier <sup>2</sup>	0,3 l	3,80 €
Flasche Bitter Lemon <sup>9</sup>	0,2 l	3,80 €

## *Für heiße Tage*

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis <sup>2</sup> und Sahne	7,30 €
--	--------

## Warme Getränke

---



Portion Kaffee, Kaffee-Haag oder Tee		5,90 €
Tasse Kaffee, Kaffee-Haag oder Tee		3,60 €
Tasse Cappuccino, Latte macchiato		4,20 €
Espresso		3,10 €
Haferl Schokolade mit Milchschaum		4,80 €
Irish Coffee		6,20 €
Glühwein oder Jagertee	1/4 l	6,20 €
Glas Tee oder Grog mit 4 cl Rum		6,20 €

## Aus der Backstube

<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce <sup>2</sup> und Sahne	5,90 €
<b>Frische Waffeln</b> mit heißen Kirschen, Vanilleeis <sup>2</sup> und Sahne	5,90 €
<b>Käsekuchen</b> mit Sahne	3,90 €
<b>Apfelkücherl</b> gebacken auf Vanillesauce <sup>2</sup> mit Sahne	5,90 €

# Schoppen- und Flaschenweine weiß und rose

## Grüner Veltliner

Weingut Müller aus dem südlichen Kremstal  
helles Grüngelb, klassischer Veltliner

1/4 l 7,00 € Ltr. 28,00 €

## Göttweiger Berg

Weingut Müller aus dem Göttweiger Weinberg  
Riesling, ausgeprägtes Aroma

1/4 l 7,20 € Ltr. 28,80 €

## Novemberlese – Veltliner

halbtrocken bis leicht lieblich

1/4 l 7,20 € Ltr. 28,80 €

## Sauvignon Blanc

Weingut Markus Pfaffmann, Winzerdörfchen Walsheim  
schönes Bukett, frisch, rassig

1/4 l 7,40 € 0,75 l 22,20 €

## Pinot Grigio

IGT - trocken

1/4 l 7,20 €

## Zweigelt – Rose

Weingut Müller  
strahlendes Rosa, fruchtig, frisch

1/4 l 7,00 € Ltr. 28,00 €

## Weinschorle

weiß und sauer

1/4 l 4,60 € 1/2 l 7,00 €



# Schoppen- und Flaschenweine rot und rose

## Zweigelt

Weingut Müller  
würziges, frisches Bukett

1/4 l 7,00 € Ltr. 28,00 €

## Weinschorle

rot und sauer

1/4 l 4,40 € 1/2 l 6,80 €

## Laurenz Cuvée aus St. Laurent und Zweigelt

Perfekte Balance von Frucht und Edelholz  
trendig, modern

1/4 l 7,20 € 0,75 l 21,60 €

## Sauvignon Cabernet

Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland  
trocken, fruchtig, kräftig

1/4 l 7,40 € 0,75 l 22,20 €

## K+K Kirnbauer Cuvée

1/4 l 7,40 € 0,75 l 22,20 €



## *Spirituosen*

Feiner Bodensee-Obstler

Wodka

Enzian

Malteser Aquavit

Grappa

Asbach Uralt

Ballantines Scotch Whisky

Jägermeister, Underberg, Fernet Branca

Eierlikör, Kirschlikör, Grand Marnier

Bailey's<sup>2</sup> auf Eis, Ramazzotti auf Eis



2 cl 3,80 €

2 cl 5,80 €

2 cl 3,80 €

2 cl 3,80 €

2 cl 3,80 €

## *Ein besonderer Genuss*

Waldhimbeergeist

Marille, Williams-Christbirne

Haselnussschnaps

Hüttengeist brennend serviert

Amaretto mit Sahnehäubchen

2 cl 3,90 €

*Sekt*

**Glas Prosecco**

**Flasche Prosecco**



0,1 l

4,90 €

0,75 l

24,80 €

Sehr verehrte Gäste,  
Information zu den Inhaltsstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gerne.  
Beim Service erhalten Sie eine zusätzliche Allergenkarte!

**Zusatzstoffe:**

2	mit Farbstoff	7	mit Phosphat
3	mit Konservierungsstoffen	8	mit Süßungsmittel
4	mit Antioxidationsmittel	9	chininhaltig
5	mit Geschmacksverstärker	10	koffeinhaltig
6	geschwefelt	11	gewachst

12	Benzoessäure
13	enthält: 3, 4, 5

**Allergene:**

Sck.	Schalenfrüchte	L	Lupine	K	Krebs-/Krustentiere	M	Milch
Se	Sesam	G	Gluten	E	Eier	N	Nuss
Sel	Sellerie	G 1	Weizen	F	Fisch		
Sen	Senf	G 2	Roggen	Er.	Erdnuss		
W	Weichtiere	G 3	Gerste	S	Soja		