

BERGHOTEL

Birkenhof



Reit im Winkl

*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 5,90 €

Bayerische Festtagssuppe mit Flädle, Grießnockerl und Leberspätzle 5,90 €

Tafelspitzbrühe mit Leberknödl oder **Grießnockerl** 5,90 €

Kleine Schmankerl

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

Norwegischer Räucherlachs an Reiberdatschi 10,80 €

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

Nicht nur für Vegetarier _____



Berghotel Gemüseteller mit vielerlei Gemüse der Saison, Grilltomate, Spiegelei und Kartoffelgebäck	16,80 €
Kasspatzen hausgemachte Spätzle mit frischen Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu ein bunter Salatteller	15,80 €
Schwammerltopf mit Steinpilzen, Champignons und Pfifferlingen im Kräuterschmand, dazu Semmelknödel	16,80 €
Salatteller Carlos knackig frische Salate mit Knoblauch-Dressing und Putenstreifen oder Käsestreifen	16,80 €
Reiberdatschi mit Apfelmus	8,20 €

Fische & Meeresfrüchte



Riesengarnelen im Speckmantel gegrillt auf feinem Curryreis mit
Früchten und Knoblauchschand 24,80 €

Heimische Bachforelle in würziger Zitronenbutter gebraten oder blau
gesotten, Sahnemeerrettich⁶, Kartoffeln 21,80 €

Zanderfilet kross gebraten mit Gambas in würziger Kräuterbutter,
Brokkoliröschen und Kartoffeln ^{K, M, E} 21,80 €

Matjesfilet aus Holland mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken in Sahnesauce,
dazu Kartoffeln ^M 16,80 €

Fischfilet knusprig gebacken mit Sauce Remoulade, Kartoffeln und Salatteller ^{E, M} 14,20 €

Für unsere kleinen Gäste



Biene Maja

kleines Schnitzel gebacken mit Gemüse und Pommes frites ^{G1, E}

9,80 €

Micky Maus

Schweinebraten mit Spätzle und Apfelmus ^{G1, E}

9,80 €

Donald Duck

Bockwurst ¹³ 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 ^{E, M}

4,40 €

Immer beliebt



Portion Berghotel Schweinshaxn knusprig gebraten mit Apfelrotkraut
und Kartoffelknödel

16,80 €

Krustenbraten aus der Schweineschulter mit Apfelrotkraut
und Semmelknödel

15,60 €

Gebratener Leberkäs mit Spiegelei, Buttergemüse, Pommes frites

14,60 €

Wiener Tafelspitz im Wurzelsud mit Speckbohnen und Kartoffeln

17,80 €

Frisch & knusprig aus der Pfanne

Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes frites und Salat

20,80 €

Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Schinken und Käse,
Buttergemüse und Bratkartoffeln

21,80 €

Die Klassiker vom Grill _____



Pfeffersteak vom Grill in feiner Cognacsahne mit grünen Pfefferkörnern,
Speckbohnen und Bratkartoffeln 32,80 €

Rumpsteak vom Grill mit Geramont, einem feinem Camembert überbacken,
Broccoliröschen und Rösti 26,80 €

Tiroler Zwiebelrostbraten aus der Lende mit frischen Röstzwiebeln
Sahnemeerrettich⁶ und Pommes frites 24,80 €

Indischer Currytopf mit Putenmedaillons und Schweinefiletchen 22,80 €
auf Butterreis, pikante Currysauce,
gebackene Ananas, Früchte-Potpourri

Brotzeit ist die schönste Zeit _____



Käsebrot oder Salamibrot	8,80 €
Schinkenplatte mit Tiroler Karreespeck mit Brot und Butter	15,90 €
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken	11,80 €
Kalter Braten mit Essiggurke, Meerrettich, Brot und Butter	15,90 €
Hawaistoast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	12,80 €

Aperitif

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

Biere aus der Schlossbrauerei Stein

Steiner Export Hell vom Fass ^{G3}	0,5 l	4,60 €
Steiner Export Hell vom Fass ^{G3}	0,3 l	3,80 €
Radler ^{G3}	0,5 l	4,70 €
Steiner Pils vom Fass ^{G3}	0,3 l	4,70 €
Hefe-Weißbier vom Fass ^{G1}	0,5 l	4,70 €
Flasche Altbayerisch Dunkel ^{G3}	0,5 l	4,70 €
Flasche Alkoholfrei Steiner Bräu ^{G3}	0,5 l	4,70 €



Bierspezialitäten der Schlossbrauerei Stein - im Felsenkeller gereift

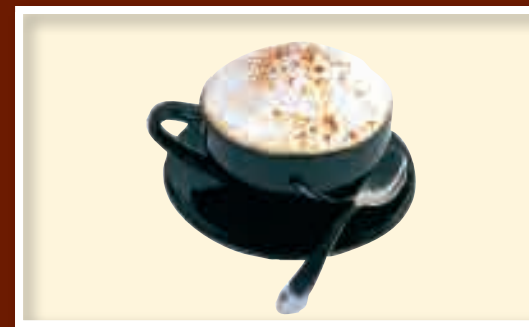
Alkoholfreie Getränke

Apfel-, Johannisbeer- oder Orangen-Nektar	0,3	3,80 €
Bluna ² , Afri-Cola ^{2,10} oder Spezi ^{2,10}	0,3	3,80 €
Bluna ² , Afri-Cola ^{2,10} oder Spezi ^{2,10}	0,5	5,50 €
Flasche Mineralwasser groß	0,7	5,70 €
Heimisches Quellwasser still / Gas	0,25	3,00 €
Heimisches Quellwasser still / Gas	0,5	4,00 €
Heimisches Quellwasser still / Gas	1,0	4,50 €
Apfel-Nektar gespritzt	0,5	4,50 €
Johannisbeer-Nektar gespritzt	0,5	4,50 €
Flasche Malzbier ²	0,3	3,80 €
Flasche Bitter Lemon ⁹	0,2	3,80 €

Für heiße Tage

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis ² und Sahne	7,30 €
--	--------

Warme Getränke



Portion Kaffee, Kaffee-Haag oder Tee	5,60 €
Tasse Kaffee, Kaffee-Haag oder Tee	3,30 €
Tasse Cappuccino, Latte macchiato	4,20 €
Espresso	3,10 €
Haferl Schokolade mit Milchschaum	4,80 €
Irish Coffee	6,20 €
Glühwein oder Jagertee	6,20 €
Glas Tee oder Grog mit 4 cl Rum	6,20 €

1/4 l

Aus der Backstube

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce ² und Sahne	5,90 €
Frische Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis ² und Sahne	5,90 €
Käsekuchen mit Sahne	3,90 €
Apfelkücherl gebacken auf Vanillesauce ² 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 6,80 € Ltr. 27,20 €

Göttweiger Berg

Weingut Müller aus dem Göttweiger Weinberg
Riesling, ausgeprägtes Aroma

1/4 l 6,80 € Ltr. 27,20 €

Novemberlese – Veltliner

halbtrocken bis leicht lieblich

1/4 l 6,80 € Ltr. 27,20 €

Pinot Grigio

IGT - trocken

1/4 l 6,80 €

Zweigelt – Rose

Weingut Müller
strahlendes Rosa, fruchtig, frisch

1/4 l 6,80 € Ltr. 27,20 €

Weinschorle

weiß und sauer

1/4 l 4,20 € 1/2 l 6,50 €

Schoppen- und Flaschenweine rot und rose

Zweigelt

Weingut Müller

würziges, frisches Bukett

1/4 l 6,80 € Ltr. 27,20 €

Weinschorle

rot und sauer

1/4 l 4,20 € 1/2 l 6,50 €

Laurenz Cuvée aus St. Laurent und Zweigelt

Perfekte Balance von Frucht und Edelholz

trendig, modern

1/4 l 6,80 € 0,75 l 20,40 €

Südtiroler Edelvernatsch DOC

Qualitätswein b.A., trocken, leicht

1/4 l 6,80 € 0,75 l 20,40 €

K+K Kirnbauer Cuvée

1/4 l 7,20 € 0,75 l 21,60 €



Die Weine enthalten Sulfite.

Spirituosen

Feiner Bodensee-Obstler

Wodka

Enzian

Malteser Aquavit

Grappa

Asbach Uralt

Ballantines Scotch Whisky

Jägermeister, Underberg, Fernet Branca

Eierlikör, Kirschlikör, Grand Marnier

Bailey's² auf Eis, Ramazzotti auf Eis



2 cl 3,80 €

2 cl 3,80 €

2 cl 3,80 €

2 cl 3,80 €

2 cl 3,80 €

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 €

2 cl 3,90 €

2 cl 3,90 €

2 cl 3,90 €

2 cl 3,90 €

Sekt

Glas Prosecco
Flasche Prosecco



0,1 l
0,75 l

4,90 €
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	12	Benzoessäure
3	mit Konservierungsstoffen	8	mit Süßungsmittel	13	enthält: 3, 4, 5
4	mit Antioxidationsmittel	9	chininhaltig		
5	mit Geschmacksverstärker	10	koffeinhaltig		
6	geschwefelt	11	gewachst		

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		