

- PARADEISERTARTE — Bunte Kirschparadeiser auf Asmontemürbteig
mit Frischkäse & Basilikum
2018 Querschnitt (GV,MO;WR) vom Weingut Kolfok in Neckenmarkt
- JAKOBSMUSCHELN — Gegrillte Jakobsmuscheln mit Granny Smith, Gurke & Fenchel
*2020 Neuburger Spitzer Graben vom Weingut Domäne Wachau in
Dürnstein*
- RATATOUILLE — Sanft gegarter Seesaibling mit Zucchini, Aubergine & Paprika
2020 Sauvignon Blanc SIEME von Weingut Dillinger in Leutschach
- BIO LAMM — Butterweiche BIO Lammzunge mit Kürbis, Eierschwammerl & Marille
2019 Weißburgunder Reserve vom Weingut Dürnberg in Falkenstein
- HIRSCH — Gratiniertes Hirschrücken vom Hirsch aus der Umgebung mit Sellerie,
Bohnen & Hollerjus
2018 Pinot Noir vom Weingut Gebeshuber in Gumpoldskirchen
- ZWETSCHKE & MEERSALZ — Allerlei von der Zwetschke mit Salzkaramell und Milkschokolade
Stanley
- KÄSE — Bergdiele Selektion by Käseglocke mit Dörrmarillen & Feigensenf
Grüner Veltliner VDN vom Weingut Domäne Wachau in Dürnstein

Menü 4 Gänge 74 | mit Wein 102
Menü 5 Gänge 89 | mit Wein 123
Menü 6 Gänge 99 | mit Wein 138
Menü 7 Gänge 109 | mit Wein 154
Gedeck 6
Weinbegleitung:
pro Gang ein Glas á 0,1 lt.

Wir möchten Sie heute Abend bestmöglich kulinarisch verwöhnen & bitten daher um Verständnis, dass unser Menü nur tischweise serviert werden kann.

Unsere Gerichte können Spuren von Leidenschaft, Hingabe, Liebe und Passion enthalten. über andere Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne persönlich.

Wir freuen uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit. Ihre Gastgeber
Dominique Pisa & Oliver Rechberger sowie das gesamte Bergdiele Team.

- BEEF & TRÜFFEL — Tatar vom Cult Beef Filet mit Eigelbtrüffelbutter, Erdäpfelbrioche & frischen Sommertrüffel
20
- PARADEISERTARTE — Bunte Kirschparadeiser auf Asmontemürbteig mit Frischkäse & Basilikum
15
- TOPINAMBUR — Topinamburtascherl mit Chicorée, Birne & Haselnüssen
19
- KÜRBIS KOKOSSUPPE — Mit gebackenen Kürbis – Wan – Tan
9
- BIO LAMM — Butterweiche BIO Lammzunge mit Kürbis, Eierschwammerl & Marille
17
- JAKOBSMUSCHELN — Gegrillte Jakobsmuscheln mit Granny Smith, Gurke & Fenchel
18
- SALATLIEBE — Nicht einfach nur Salat, sondern das Beste was der Markt zu dieser Jahreszeit zu bieten hat.
Vereint in einer großen Holzschüssel & mit viel Liebe mariniert.
Vegetarisch mit Knoblauchbaguette HAUPT 16
Mit gegrillten Rotgarnelen & Knoblauchbaguette VOR 18 | HAUPT 26
Mit Filet von der Seeforelle & Knoblauchbaguette VOR 18 | HAUPT 26
Mit Filetsteak im Gewürzlack & Knoblauchbaguette HAUPT 39
Beilagensalat 6
- LUNGENBRATEN — Filetsteak vom Cult Beef mit Sellerie, Steinpilzen & Portweinjus
43
- SEeforelle — Knuspriges Filetstück von der Seeforelle mit Belugalinsen, Kürbisallerlei & Röstzwiebelsud
26

Unsere Gerichte können Spuren von Leidenschaft, Hingabe, Liebe und Passion enthalten. über andere Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne persönlich.

Wir freuen uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit. Ihre Gastgeber
Dominique Pisa & Oliver Rechberger sowie das gesamte Bergdiele Team.