

ABENDMENÜ (Tischweise serviert)

- SEESAIBLING — Geflämmtes Tatar vom Seesaibling
mit grünem Spargel, Basilikum & Fingerlimette
2020 Grüner Veltliner Holzgasse vom Weingut Buchegger
- ZANDER & PULPO — Gedämpfter Zander & BBQ Pulpo
mit Spinat, Schnittlauch & Sauce Bouillabaisse
2019 Südtiroler Gewürztraminer vom Weingut Peter Sölva
- FRÜHKRAUT — Mit Bärlauch geschmortes Frühkraut, Cime di Rapa & Miso
2021 Riesling Dürnstein vom Weingut Alzinger
- ZUNGE — Glasierte Lammzunge
mit Sellerie, Kerbelknolle & Haselnuss
2014 Weißburgunder Reserve vom Weingut Dürnberg
- MAIBOCK — Rosa Rücken im Gewürzlack vom Konro Grill
mit Erdäpfelflan & Mairübe
2018 Cuvée Impresario vom Weingut Kerschbaum
- RHABARBER — Rhabarber mit Erdbeere, Mandeln & Rose
Pineau Des Charentes - extra vieux 19 ans, Fils
- KÄSE — Bergdiele Selektion by Käseglocke
mit Kletzncreme & Feigensenf
2013 Weißburgunder Beerenauslese vom Weingut Hiedler

Menü 4 Gänge 74 | mit Wein 102

Menü 5 Gänge 89 | mit Wein 124

Menü 6 Gänge 101 | mit Wein 143

Menü 7 Gänge 113 | mit Wein 162

Gedeck 6

Weinbegleitung: pro Gang ein Glas á 0,1 lt.

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	—	Tatar vom Cult Beef Filet mit Eigelbutter & Erdäpfelbrioche	18
SEESAIBLING	—	Tatar vom geblämmten Seesaibling mit grünem Spargel, Basilikum & Fingerlimette	18
FRÜHKRAUT	—	Mit Bärlauch geschmortes Frühkraut, mit Cime di Rapa & Miso	16
SPARGEL	—	Spargelcremesuppe mit marinierten Spitzen & knusprigem Winzerbaguette	11
ZUNGE	—	Glasierte Lammzunge mit Sellerie, Kerbelknolle & Haselnuss	17 (als Vorspeise)
TASCHERL	—	Mit Erbsen gefüllte Teigtascherl mit Peterwurz'n & Vadouvan	17/27
LUNGENBRATEN	—	Filetsteak vom Cult Beef mit Erdäpfelgratin, wildem Brokkoli & Portweinjus	43
SEEFORALLE	—	Knuspriges Filetstück von der Seeforelle mit Spargel, Erbsen & Bärlauch	27
SALATLIEBE		Nicht einfach nur Salat, sondern das beste was der Markt zu dieser Jahreszeit zu bieten hat. Vereint in einer großen Holzschüssel & mit Liebe mariniert. ... mit Spargel & Schafkäse	22
		... mit Filetsteak	39
INSALATA GMISCHTA		Bunter Beilagensalat frisch vom Markt mit Liebe mariniert	7

Für unsere Gerichte verwenden wir vorzugsweise Produkte aus unserer Region beziehungsweise aus anderen Teilen Österreichs. Für Sie sind wir immer auf der Suche nach bester Qualität und besten Geschmack. Für unsere Gäste nur das Beste.

BROT	—	<i>Backmulde, Franz Berger, Hofkirchen</i>
FRISCHE KRÄUTER	—	<i>BIO Gärtnerei Handlbauer, Lichtenberg</i>
BLUMENDEKO	—	<i>Gärtnerei Bauchinger, Linz</i>
SPARGEL	—	<i>Nussböckgut, Leonding</i>
EIER & SPECK	—	<i>Direktvermarktung Mayrhofer, Wartberg/Krems</i>
FLEISCH	—	<i>Höllerschmied, Cult Beef Fleischmanufaktur Anton Riepl</i>
FISCH	—	<i>Franz Wiesmayer (Lahmer) der letzte Donaufischer Familie Mair, Wartberg/Krems</i>
GEMÜSE	—	<i>Miesenbergerhof, Leonding / BIO Bauer Hummer, Leonding / Samhaber, Linz</i>
MEHL	—	<i>Dirneder Mühle, Perg</i>
MUSIK	—	<i>Musikuss, Bad Ischl</i>
ÖL	—	<i>Ölmühle Raab, Eferding Son Valis Oro del Camello</i>
LAMM	—	<i>Gerhart Gnigler, Rutzenmoos</i>
XO BEEF	—	<i>Weishuber & Hofer OG, Peuerbach</i>
SÄFTE	—	<i>Schurm, Lichtenberg</i>
WEINE	—	<i>Weinhaus Wakolbinger, Lichtenberg</i>
VON ALLEM EIN BISSERL	—	<i>Transgourmet, Traun / Metro, Linz</i>