



☆☆☆S

BERGHOTEL HOHE MARK

IHR RESTAURANT BERGSTUB'N



PFIFFERLINGS-TIME

Pfifferlingrahmsüppchen

mit Bacon und Brot

6,60 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
und Gartenkräutern in Rahm,
Parmesanhobel und Salädle

17,80 €

wahlweise mit Garnelen

+ 5,00 €

Großer Salat

Blattsalate mit Hausdressing, Pfifferlinge,
Parmesan und Brot

16,50 €

Saltimbocca vom Maishähnchen

Hähnchenbrust umwickelt von
Schwarzwälder Schinken
und Salbei auf Tagliatelle
mit Tomate und Pfifferlingen

19,40 €

Steak & Pfifferlinge

rosa gebratenes Rumpsteak
mit frischen Pfifferlingen,
Erbsenpüree und Bratkartoffeln

24,40 €

CHEFS - MENÜ

Gebratene Garnelen

mit Avocado, Parmesan,
an frischem Sommersalat
dazu Brot & Aioli



Steak mit Röstzwiebeln

für die Südländer „schwäbischer Zwiebelrostbraten“
rosa gebratener Rücken vom Blonde d'Aquitaine Rind
mit Butterspätzle, Röstzwiebeln und Erbsenpüree



Der beste Schokoladenkuchen

mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis



als 2-Gang-Menü ohne Dessert 27,00 €

als 3-Gang-Menü 31,00 €



VORSPEISEN

Gebratene Garnelen

mit Avocado, Parmesan,
an frischem Sommersalat
dazu Brot & Aioli

7,20 €

Hausgebeizter Lachs

auf Pumpernickel & Salat

9,80 €

SUPPEN

Flädlesuppe

hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen

5,80 €

Maultaschensüpple

Rinderkraftbrühe mit geschnittenen
Maultaschen und Wurzelgemüse

6,50 €

Pfifferlingrahmsüppchen

mit Bacon und Brot

6,60 €

Deftige Fischsuppe

mit Gemüse, Tomaten, Garnelen, Fischfilets
serviert mit geröstetem Brot und Aioli

7,90 €

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Baguette.



DINNETE

Dinnete (schwäbischer Flammkuchen) ist urschwäbisch und kommt von dünn. Alle Dinnete sind mit Schmand bestrichen und mit Käse überbacken.

Dinnete „Speck“

Speck ~ Lauch ~ Zwiebeln

10,90 €

Dinnete „Ziegenkäse“

Ziegenkäse ~ Lauch ~ Zwiebeln

11,40 €

Dinnete „Lachs“

Lachs ~ Kirschtomaten ~ Lauch

11,90 €

Dinnete „Hähnchen“

Hähnchenbrust ~ Lauch ~ Zwiebeln

11,60 €

Dinnete „Pfifferlinge“

Pfifferlinge ~ Zwiebeln

12,20 €



SALATE

Salat zum Hauptgang oder einfach als leichter Einstieg

verschiedene Salate der Saison
mit unserem leckeren Hausdressing 4,80 €

Salat und Wahl

Knackige Blattsalate der Saison
mit Hausdressing, wahlweise:

mit gebratener Hähnchenbrust 16,80 €

oder gebackenem Ziegenkäse 15,20 €

oder als „Surf & Turf“
gebratenes Steak mit Garnelen 19,20 €

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette.

HAUPTGERICHTE

Original Wiener Schnitzel

panierter Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Salat 12,80 €

Allgäuer Käs'spätzle

handgemachte Spätzle und
Allgäuer Emmentaler
mit Röstzwiebeln und Salädle 12,80 €

HAUPTGERICHTE

Steak mit Röstzwiebeln

für die Südländer „schwäbischer Zwiebelrostbraten“
rosa gebratener Rücken vom Blonde d' Aquitaine Rind
mit Butterspätzle, Röstzwiebeln
und Erbsenpüree 23,80 €

„Seniorenportion“ 18,20 €

„ALM - Burger“

100 % bestes Münsterländer Rindfleisch (180gr)
Laugenbun, Salate, Bacon, Parmesan, Tomate,
Röstzwiebeln, Gewürzgurke
mit dicken Pommes und Mayo 16,90 €

Kalbsleber

mit Äpfeln und Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln 17,20 €



DESSERT

Mini-Dessert

Kleine Vanille - Creme Brûlée
mit einer Tasse Seeberger-Espresso

5,20 €

Erdbeer Panna Cotta

5,50 €

Der beste Schokoladenkuchen

mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis

6,60 €

*Wie wär's mit einem schönen Obstbrand nach dem Essen?
Lassen sie sich von unserem „Fass“ verführen.*

