



Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

Genießen Sie das gemütliche Ambiente, unser Team ist täglich
von 08.30 Uhr bis 22.30 Uhr für Sie da!

Warme Küche von 11.00 – 21.00 Uhr

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das
Team Berger



Suppen

Soups

Nudelsuppe (A,C,F,G,L) <i>Noodle soup</i>	€ 5,90
Tomatensuppe (A,F,G,L,M) <i>Tomato Soup</i>	€ 6,20
Frittatensuppe (A,C,G,L) <i>Bouillon with strips of pancake</i>	€ 5,90
Gulaschsuppe (A,F,L,M) <i>Goulash Soup</i>	€ 8,20

Vorspeisen

Starters

Gamba al Ajillo mit Brot (A,B,F,G) (gegrillte Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl serviert mit Weißbrot) <i>Gamba al Ajillo with Bread</i>	€ 15,90
Gebackene Champignons mit Tartar Sauce (A,C,G,M) <i>Fried Mushrooms with Tartar Sauce</i>	€ 13,90
Warmes Knoblauchbrot (A) <i>Garlic Bread</i>	€ 6,50
Gemischter Salat (G,M,O) <i>Mixed Salad</i>	€ 6,40
Caprese – Tomate, Mozzarella, Rucolla (G) <i>Caprese salad - Tomato, Mozzarella, Arugula</i>	€ 10,90
4 Stück Bruschetta mit Tomaten und Käse überbacken (A,G,O) <i>4 pieces of bruschetta with tomatoes and cheese au gratin</i>	€ 9,80



KLEINE SNACKS

Small Snacks

Schinken Käse Toast mit gemischtem Salat (A,G,C,F) <i>Ham and Cheese Toast with Mixed Salad</i>	€ 10,50
Club Sandwich mit Pommes (A,C,G,M) <i>Club Sandwich with Fries</i>	€ 13,90
3 Spiegeleier mit Speck und Brot (A,C) <i>Fried Eggs with Bacon and Bread</i>	€ 10,50
Grillwürstel mit Pommes (A,G,F) <i>Grilled Sausages with Fries</i>	€ 10,50

REGIONALE GERICHTE

Regional Dishes

Grillteller (Schwein – Rind – Putenfleisch) mit Pommes und Gemüse (A,C,L,M,O,P) <i>Mixed Grill Plate (Pork, Beef, Turkey) with Fries and Vegetables</i>	€ 23,60
Hausspieß mit Pfeffersauce mit Pommes, Gemüse (F,G,L,M) <i>House Skewer with Pepper Sauce, Fries, Vegetables</i>	€ 27,20
„Tiroler Gröstel“ mit Krautsalat (C,F,L,L,O) <i>„Tiroler Gröstel“ with Coleslaw</i>	€ 15,90
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat (A,C,G,L) <i>Käsespätzle with Roasted Onions and Salat</i>	€ 16,90
Grillpfanne vom Schweinefilet auf Champignonsauce und Kroketten (A,C,G,F,L,M) <i>Grilled pPrk Fillet with Mushroom sauce and Crowquettes</i>	€ 28,90



vom HUHN

From Chicken

Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes und Preiselbeeren € 18,50
Wiener Schnitzel from Chicken with Fries and Cranberries
(A,C,F,G,L)

Gegrilltes Hühnerschnitzel mit Zwiebel, Champions „überbackt“ mit Käse dazu Pommes
Grilled Grilled Chicken Schnitzel "au gratin" with Onions, Mushrooms, Cheese, and fries
(G,H,O) € 21,90

Ofenkartoffel mit Knoblauchsauce und Grillgemüse dazu gegrillte Hühnerfleischstreifen
Baked Potato with Garlic Sauce and Grilled Vegetables with Grilled Chicken Strips
(A,E,G,O) € 19,80

Putensteaktoast mit gemischten Salat € 17,90
Grilled Turkey Schnitzel "on Toast" with Fresh Grilled Vegetables
(A,C,G,M,O)

vom SCHWEIN

From Pork

Wiener Schnitzel mit Pommes und Preiselbeeren (A,C,F,G,L,M) € 17,50
Wiener Schnitzel with Fries and Cranberries

Cordon Bleu mit Pommes und Preiselbeeren (A,C,F,G,L,M) € 21,90
Cordon Bleu with Fries and Cranberries

Championsschnitzel mit Reis (C,E,M,G) € 18,50
Grilled Schnitzel with Mushroom Sauce and Rice

Pfefferrahmschnitzel mit Pommes (A,G,L,O) € 18,50
Grilled Schnitzel with Pepper Sauce and Fries



vom RIND *From Beef*

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffel (A,L,M,O) € 25,70
Onion Roast with Roast Potatoes

Ofenkartoffel mit Knoblauchsauce und Grillgemüse und gegrillten
Rindfleischstreifen
Baked Potato with Garlic Sauce and Grilled Vegetables with Grilled Beef Strips
(A,E,G,O) € 21,80

„Berger“ Burger mit Pommes (A,C,G,M) € 18,90
"Berger" Burger with Fries

Cheeseburger mit Pommes (A,C,G,M) € 19,90
Cheeseburger with Fries

STEAKS

Rumpsteak 250g mit Röstkartoffel und Kräuterbutter (A,M) € 29,70
Rump Steak 250g with Roast Potatoes and Herb Butter

Pfeffersteak 250g mit Pommes und Speckbohnen (A,M) € 39,90
Pepper Steak 250g with Fries and Bacon Beans

Filetsteak 250g mit Pommes und Kräuterbutter (A,M) € 37,90
Filet Steak 250g with Fries and Herb Butter



FISCH

Fish

Gegrilltes Lachsfilet mit Petersilienkartoffeln und grünen Salat (D) <i>Grilled Salmon Fillet with Parsley Potatoes and Green Salad</i>	€ 22,90
Ofenkartoffel mit Lachsfilet dazu Knoblauchsauce (C,D,G,L,M) <i>Baked Potato with Salmon Fillet and Garlic Sauce</i>	€ 21,90
Calamari mit Petersilienkartoffeln und gemischten Salat (R) <i>Calamari with Parsley Potatoes and Mixed Salad</i>	€ 22,90
Zanderfilet mit Petersilienkartoffel und Sauce-Tartar (D,M) <i>Pike-Perch Fillet with Parsley Potatoes</i>	€ 21,50
Gebackene Zanderstreifen mit grünen Salat und Sauce-Tartar <i>Fried Pike-Perch Strips with Green Salad and Tartar Sauce</i> (A,C,G,M,O)	€ 18,20

SALATE

Caeser Salatteller mit Hühnerstreifen (A,C,F,G,L) <i>Caesar Salad Plate with Chicken Strips</i>	€ 19,50
Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerfiletstreifen (F,G,M,O) <i>Mixed Salad Plate with Grilled Chicken Strips</i>	€ 18,20
Bunter Salatteller mit panierten Hühnerstreifen (A,C,F,G) <i>Mixed Salad Plate with Breaded Chicken Strips</i>	€ 18,20
Bunter Salatteller mit gegrillten Rindstreifen (F,G,L,O) <i>Mixed Salad Plate with Grilled Beef Strips</i>	€ 19,90
Salatteller mit Garnelen (B,F,G,L) <i>Salad Plate with Shrimps</i>	€ 20,90

Vegan

Veggie-Burger mit Pommes (A,C,L,H,F) <i>Veggie Burger with Fries</i>	€ 18,90
Bunter Salatteller mit Gemüselaibchen (A,C,G,L,H,F) <i>Mixed Salad Plate with Vegetable Patt</i>	€ 15,50



PASTA/RISOTTO

Spaghetti „Bolognese“ (A,C,G)	€ 13,90
Spaghetti „Aglio e Olio“ (A,C,L)	€ 13,90
mit Hühnerstreifen (with chicken strips)	€ 16,90
Tagliatelle mit Cherrytomaten, Mozzarella und Ruccola (A,G) <i>Tagliatelle with Cherry Tomatoes, Mozzarella, and Arugula</i>	€ 16,90
„Tagliatelle in der Pfanne“ mit Scampi (A,C,B) <i>"Tagliatelle in the Pan" with Scampi</i>	€ 23,90
Pasta mit Lachsfilet in Rahmsauce (A,C,D,G,M) <i>Tagliatelle with Salmon Fillet in Cream Sauce</i>	€ 18,10
Tagliatelle mit Meeresfrüchten (A,B,C,R) <i>Pasta with Seafood</i>	€ 23,90
Pasta mit Calamari und Kapern (A,C,R) <i>Pasta with Calamari and Capers</i>	€ 23,90
Risotto „Scampi“ (A,B,C,G,L) <i>Risotto "Scampi"</i>	€ 23,90

EXTRAS

Portion Pommes <i>Portion of fries</i>	€ 5,70	Petersilienkartoffel <i>Parsley Potatoes</i>	€ 5,40
		Frisches Gemüse <i>Fresh Vegetables</i>	€ 4,9
Portion Reis <i>Portion of Rice</i>	€ 5,50		
Portion Röstkartoffel <i>Roast Potatoes</i>	€ 5,90	Ofenkartoffel mit Knoblauchsauce <i>Baked Potato with Garlic Sauce</i>	€ 5,80
Championsauce <i>Mushroom Sauce</i>	€ 4,50	Cocktailsauce <i>Cocktail Sauce</i>	€ 4,50
Pfeffersauce <i>Pepper Sauce</i>	€ 4,50		

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,33l	€ 3,40
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5l	€ 5,60
Coca Cola Zero	0,33l	€ 4,30
Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,40
Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 6,80
Soda Zitron	0,3l	€ 3,30
Soda Zitron	0,5l	€ 5,10
Skiwasser Himbeere oder Hollunder	0,3l	€ 3,30
Skiwasser Himbeere oder Hollunder	0,5l	€ 4,20
Apfelsaft		€ 3,60
Pago Orange / Multivitamin / Johannisbeere		€ 4,20
Eistee Pfirsich/Zitrone		€ 4,10
Almdudler		€ 4,10
Red Bull		€ 5,20
Bitter Lemon / Tonic Water		€ 4,20

...BIER vom Fass

0,2l Kaiser Bier „Pfifferl“		€ 2,90
0,3l Kaiser Bier / 0,5l Kaiser Bier	€ 3,90	€ 5,90
0,3l Radler / 0,5l Radler	€ 3,90	€ 5,90
Bier alkoholfrei		€ 5,60
0,3l Maisel Weißbier		€ 4,50
0,5l Maisel Weißbier		€ 6,10
0,5l Weißbier dunkel		€ 6,10
0,5l Weißbier alkoholfrei		€ 6,10
0,3l Weißbier Cola oder Sprite		€ 4,40
0,5l Weißbier Cola oder Sprite		€ 5,60

APERITIFS

Aperol Spritz	€ 6,90
Lillet Spritz	€ 7,90
Sarti Spritz	€ 7,90
Veneziano	€ 7,90
Hugo	€ 7,90
Mojito	€ 10,30
Mojito-Soda (non- alcoholic)	€ 8,90
Limoncello-Spritz	€ 7,40

GIN

4cl

Hendricks	€ 9,70
Bombay Sapphire	€ 8,70
Gordon Gin	€ 5,10

SPIRITUOSEN

Remy Martin	3cl	€ 8,50
Jägermeister	2cl	€ 3,90
Ramazotti	3cl	€ 4,80
Asbach	3cl	€ 5,90
Vodka	3cl	€ 5,90
Hennessy	3cl	€ 9,60
Martini Bianco	3cl	€ 5,70

LONG-DRINKS

4cl

Bacardi Cola / Malibu Orange	€ 9,50
Whisky Cola	€ 11,80
Roter Vodka Soda	€ 8,30
Campari Soda	€ 6,70
Campari Orange	€ 7,30
Flying Hirsch (2cl Jägermeister, Red Bull)	€ 5,10
Vodka Red Bull	€ 9,80

WHISKEY

Jack Daniels	€ 11,90
Jim Beam	€ 10,90
Jameson	€ 9,80
Ballantines	€ 9,30
Chivas Regal	€ 11,30

LIKÖRE

3cl

Berliner Luft	€ 4,20
Baileys	€ 4,70
Frangelico	€ 4,70
Limoncello	€ 4,70
Malibu	€ 4,50
Amaretto	€ 5,10
Contreau	€ 5,10
Gran Marnier	€ 5,90
Apfelkorn	€ 3,80
Rum Stroh	€ 3,60
Moosbeer Likör	€ 3,40

SCHNÄPSE (ERBER-BRIXENTAL)

2cl

Grappa	€ 4,30
Obstler	€ 3,20
Marille	€ 3,20
Willi	€ 3,60
Haselnuss	€ 3,80
Zirbe	€ 3,80

Alte Prinz Schnäpse

Prinz Alte – Marille – Zwetschke – Himbeere – Williams	€ 4,80
--	--------

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 3,50
Espresso Doppio	€ 4,40
Verlängerter	€ 3,60
Cappuccino	€ 4,30
Milchkaffee	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,40
Kännchen Kaffee	€ 7,20

Heiße Zitrone	€ 3,90
Heiße Schokolade ohne Sahne	€ 4,50
mit Sahne	€ 4,80

...mit Schuss

Irish Coffee	€ 9,30
French Coffee	€ 8,90
Italian Coffee	€ 8,90
Heiße Schokolade mit Rum	€ 5,60
Heiße Oma	€ 6,80

TEEKANNE € 3,70

Wild Berry Wounder (Früchte Tee)
Green Tea Greatings (Grüner Tee)
Rooibos Safari
Queen Camomile (Kamille Tee)
Cool Peppermint (Pfefferminz Tee)
English Breakfast
Sound of Alpes (Kräuter Tee)



DESSERT MENÜ

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (A,C,G) € 14,90

mit Apfelmus und Preiselbeeren

...auch ein Kugel Eis gibt es dazu!

Kaiserschmarrn (without raisins) with apple sauce and cranberries

...also with a scoop of ice cream!

Eispalatschinken mit Sahne (A,C,G,H) € 13,50

Ice Pancakes with Cream

Schoko-Soufflé mit einer Kugel Vanilleeis (A,C,G,H) € 9,80

Chocolate Soufflé with a Scoop of Vanilla Ice Cream

Apfelstrudel ohne Sahne € 4,50

mit Sahne € 5,10

mit einer Kugel Eis € 6,50

mit Sahne und einer Kugel Eis € 7,10

Apple Strudel without Cream - with Cream - with a scoop of Ice Cream and cream

Zwetschenstreuselkuchen ohne Sahne € 4,50

(A,C,G) mit Sahne € 4,90

Plum crumble cake without cream - with cream

WIR HABEN TÄGLICH FRISCH HAUSGEMachten KUCHEN € 4,90

FRAGEN SIE GERNE UNSER TEAM!



COFFEES

Affogato al Caffè	€ 5,40
1 Kugel Vanilleeis im Espresso	
Iced Coffee	€ 4,20
Iced Caramel Macchiato	€ 4,60
Schoko Latte Macchiato	€ 4,60

Probieren Sie unseren traditionellen Kaffee...

☕ „Der traditionelle Kaffee von früher – mit viel Geduld und Sorgfalt zubereitet
Er wird in einem speziellen Kupferkännchen, aufgebrüht und entfaltet dabei sein intensives Aroma.

Man sagt dazu, dass ist der originelle Kaffee!

-Wartezeit ca. 5 Minuten € 4,30

BERGER´S TIPP!

Selbstgemachte Mini-Donuts
Täglich hausgemachter Kuchen

FRAGEN SIE GERNE UNSER TEAM

WEINE / OUR WINES

Weiss

1/8 grüner Veltliner	€ 4,30
¼ grüner Veltliner	€ 8,60
1/8 Chardonnay	€ 5,40
1/4 Chardonnay	€ 10,80
1/8 Sweet Muskat	€ 5,60
¼ Sweet Muskat	€ 11,20

Weißw. gesp. süß ¼ € 4,20

Weißw. gesp. sauer ¼ € 4,20

Rot

1/8 Zweigelt rot	€ 4,60
¼ Zweigelt rot	€ 9,20
1/8 Merlot	€ 5,40
¼ Merlot	€ 10,80

Rot gesp. süß ¼ € 4,20

Rot gesp. sauer ¼ € 4,20

Rose

¼ Magic Rose	€ 5,50
1/8 Magic Rose	€ 11,00
Rose gespritzt	€ 4,20
Glas Sergio Prosecco	€ 6,20
Glas Sergio Rose	€ 6,20

UNSERE WEISSWEINE 0,75l

Müller Grüner Veltiner

€ 29,80

Helles Grüngelb, Charaktervolle Aromen nach grünem Apfel und frischen Kräutern, begleitet von einer typischen Pfeffernote, Fruchtig und frisch mit einer schönen Säurestruktur und einem angenehmen, würzigen Abgang.

Müller Weingut, Österreich

Sauvignon Blanc

€ 37,50

Rassig und frisch im Duftspiel, klarer pfeffriger Sauvignon, druckvolle Textur, Stachelbeeren und Johannisbeeren im Geschmack, animiert ohne Unterbrechung, wahrlich ein Klassiker.

Südsteiermark

Chardonnay Fuchaberg

€ 34,90

Mittleres Gelb, in der Nase reife Frucht mit Finesse, elegant und kraftvoll, sehr harmonisch eingebundene Holznoten, gutes Reifepotential.

Kremstal

Lugana DOC

€ 44,90

präsentiert sich in einem hell- bis mittelgelb. Das Aroma wirkt feingliedrig und elegant. Viele verschiedene Fruchtaromen, wie reifer Apfel, Birne und Melone zu erkennen. Ein schöner Essensbegleiter zur mediterranen Küche.

San Benedetto di Lugana, Venetto

Kerlinger Spätlese Traminer

€ 37,80

...edler Süßwein aus Österreich, strahlendes Strohgelb, zart und fein botrytisiert, gut balanciert und lieblich, gleichzeitig reif und elegant.

Kerlinger Weingut, Österreich

Sweet Muskat

€ 34,50

Fruchtige Leichtigkeit mit angenehmer Süße. Primärfruchtig, duftig, süffig.

Burgenland

UNSERE ROTWEINE 0,75l

Müller Zweigelt

€ 29,80

Tiefes Rubinrot, Intensive Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren, begleitet von feinen Gewürznoten, Vollmundig und samtig mit einer ausgewogenen Säure und weichen Tanninen.

Müller Weingut, Österreich

Merlot Aumann

€ 33,50

Dunkelrot, Intensive Aromen von dunklen Beeren, würzige Noten und fruchtige Röstaromen, Dicht und gehaltvoll mit gut eingebundenen Holztönen und harmonischer Säure.

Weingut Leo Aumann, Österreich

Big John

€ 38,80

Tiefes, dunkles Violett, Intensive Fruchtaromen von dunklen Kirschen und Waldbeeren, ergänzt durch feine Holznoten wie Röst- und Karamellaromen, Vielschichtig und samtig mit mächtigen Tanninen und großem Volumen.

Scheiblhofer Andau, Neusiedlersee

Zolla Primitivo di Manduria

€ 33,50

Tiefes Purpurrot mit rubinroten Reflexen, Reife dunkle Früchte wie schwarze Kirschen und Pflaumen, Vollmundig mit weichen Tanninen, angenehme Würze und zarte Säure.

Apulien, Italien

Scheiblhofer Kitzbühel

€ 38,90

Tiefes Rubinrot, Intensive Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, ergänzt durch feine Holznoten wie Karamell und Röstaromen, Komplex und vielschichtig mit einem mächtigen, weichen Körper und einem langen, eleganten Abgang.

Neusiedlersee, Andau - WEINHERZ Kitzbühel

UNSERE ROSEWEINE 0,75l

<i>Magic Rose</i>	€ 28,50
<i>¼ Magic Rose</i>	€ 11,50
<i>1/8 Magic Rose</i>	€ 5,50

Verführerisch und elegant ist dieser fruchtige Rosé mit seiner herrlichen Erdbeer-Johannisbeere-Note und dezenten Restsüße.

Mittelburgendland

<i>Alie Rose</i>	€ 33,50
------------------	---------

Der Alie zeichnet sich durch seine herrliche zartrosa Farbe aus. Das Bouquet ist komplex, mit Anklängen von Zitrusfrüchten, Nektarine und blumigen Noten von Pfingstrose und Rose.

Frescobaldi, Toskana

<i>Prosecco Sergio</i>	0,75l	€ 36,00
<i>Prosecco Sergio Rose</i>	0,75l	€ 36,00

...eleganter Schaumwein, Mionetto

Helles Strohgelb, Fruchtige Noten von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, frisch und lebendig und einem harmonischen, trockenen Abgang.

Valdobbiadene, Italien