

- 1.139 m -

# BERGHOF FETZ

## Menüvorschläge für Winter 2022/2023

### Menü 1

Kürbis-Kokos-Cremesuppe mit Apfel und Kürbiskernöl 6,80

\*\*\*

Rinderbraten „Burgunder Art“  
mit hausgemachten Spätzle und Apfel-Rotkraut 23,90

\*\*\*

Topfen-Nougat-Knödel  
auf Zwetschkenröster 6,90

Euro 37,60

### Menü 2

Winterlicher Blattsalat  
mit gebratenen Waldpilzen und Walnußkernen an Bierhefedressing 9,80

\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet  
mit Safrankartoffeln und buntem Marktgemüse 23,50

\*\*\*

Hausgemachtes Joghurtmousse  
mit Himbeerpiegel 8,30

Euro 41,60

- 1.139 m -

- 1.139 m -

# BERGHOF FETZ

## Menü 3

Feine Maronicremesuppe Blätterteiggebäck 6,80

\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel an Pfefferrahmsauce  
mit Kartoffelkroketten und glaciertem Gemüse 24,50

\*\*\*

Zimtparfait auf Sauerkirschenragout 8,30

Euro 39,60

## Menü 4

Bunte Blattsalate  
mit lauwarmem Schwarzenberger Ziegenkäse im Speckmantel 11,90

\*\*\*

Gebratene Maishendlbrust  
auf cremigem Gemüserisotto 22,90

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanillesauce 6,90

Euro 41,70

- 1.139 m -

# BERGHOF FETZ

## Menü 5

Kraftbrühe mit Kräuterflädle 4,90

\*\*\*

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren,  
gemischtem Salat *oder* Pommes frites 20,90

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit hausgemachtem Sauerrahmeis 8,90

Euro 34,70

## Menü 6

Cremiges Parmesanrisotto  
mit gebratener Garnele 8,90

\*\*\*

Zarter Rindstafelspitz auf Blattspinat an feiner Krensaucce  
mit Gemüsestreifen und Kartoffelrösti 24,10

\*\*\*

Hausgemachter Kaiserschmarren  
mit Zwetschkenröster 9,90

Euro 42,90

- 1.139 m -

# BERGHOF FETZ

## Klassisch Fondue „chinoise“ (Brühe)

gemischter Salat

\*\*\*

Rinderhuft-, Schweinefilet- und Hühnerbrust (200 Gramm)

4 verschiedene Saucen

Pommes frites

Mixed Pickles

frisches Baguette

Preis pro Person Euro 31,90

zum Nachbestellen:

100 g Hühnerbrust Euro 5,50

100 g Schweinefilet Euro 6,50

100 g Rinderhuft Euro 7,50

### Der Hit für jedes Fest

Bregenzerwälder Kässpätzle in der Gepse  
mit Kartoffel- und Blattsalat

Euro 20,50 pro Person

- 1.139 m -

# BERGHOF FETZ

## Informationen

Die Menüs sind untereinander kombinierbar  
z. B. Vorspeise aus Menü 1, Hauptspeise aus Menü 5 .....

Wir bitten Sie, sich für ein Menü zu entscheiden, wobei Sie  
die Möglichkeit haben, 2 Hauptspeisen als Alternative auszuwählen.

Wir berücksichtigen gerne Ihre Wünsche nach vegetarischen Gerichten!

Bitte geben Sie eine Woche vor der Veranstaltung  
die verbindliche Personenanzahl bekannt.

Gerne erstellen wir Ihnen auch die Menükarte.

Als Aperero gibt es auf unserer Terrasse  
heiße Maroni (Euro 4,50 pro Person)  
mit Glühwein  $\frac{1}{4}$  l (Euro 3,90 pro Person).

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen  
und stehen Ihnen für Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung!

Familie Moosbrugger  
und das Team vom Berghof Fetz

- 1.139 m -

# BERGHOF FETZ

## Sonstiges

Mitternachtsimbiss

Bregenzerwälder Käsebrett  
Gerstensuppe mit Brot

Euro 10,- pro Person  
Euro 6,50 pro Person

Kuchen

Für mitgebrachte Kuchen ohne Menü  
verrechnen wir eine Servicepauschale von  
in Verbindung mit einen 4-Gang-Menü  
in Verbindung mit einem 3-Gang-Menü  
in Verbindung mit einem 2-Gang-Menü  
in Verbindung mit einer Hauptspeise

Euro 3,50 pro Person  
Euro 1,- pro Person  
Euro 1,50 pro Person  
Euro 2,- pro Person  
Euro 2,50 pro Person

Weine

Für mitgebrachte Weine  
verrechnen wir ein Korkengeld von

Euro 16,- pro Flasche

Unsere Hausweine (Literware)

Grüner Veltliner, Weingut Müller, Niederösterreich

Euro 20,- pro Flasche

Blauer Zweigelt, Weingut Horvath, Burgenland

Euro 20,- pro Flasche

Gerne beraten wir Sie unsere Weine aus der 7/10 Flasche!

Apero

Prosecco D.O.C., Le Contesse

Euro 28 pro Flasche

dazu servieren wir Holunderblütensaft, Orangensaft, Aperol

Mineralwasser MIT und OHNE

Euro 5,90 pro Flasche