

BERGHOTEL****
tulbingerKOGEL

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

PRICKELNDES AUS ALLER WELT 0,1L

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 244	19	KATTUS CUVÉE N° 1	7
2020 BRÜNDLMAYER BRUT ROSE, LANGENLOIS	9,5	PROSECCO FANTINEL MILLESIMATO BRUT 2021	7
NATUREO MUSKATELLER SPARKLING 0,0 ALKOHOLFREI, SEMI-SECCO, TORRES			7

ERFRISCHEND UND SPRITZIG

TULBINGERKOGEL COCKTAIL (GIN, BERRY TONIC, MINZE, LIMETTE, FRISCHE BEEREN) AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH			13
TULBINGERKOGEL SPRITZER (BLÜTENMUSKATELLER, SODA, EIS, LIMETTE)	5		
GLAS SEKT ODER PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTEN SIRUP			7,9
PROSECCO APEROL	9	„HUGO“ SPRITZ AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH	9
FRISCH GEPRESSTER ORANGENJUICE 1/8			3,5

HOPFEN UND MALZ

HUBERTUS BRÄU „HERRENPILS“ VOM FASS ODER „KELTENBIER“ VOM FASS ODER RADLER (ZITRONE)			
PIFF	3,4	SEIDEL	4,3
EDELWEISS (WEISSBIER)	6,1	HUBERTUS DUNKEL	5,6
		KRÜGEL	5,6
		GÖSSER NATURGOLD (ALKOHOLFREI)	5,6

GARANTIERT ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL	0,75 L	6,5	0,33L	3,6
STEIRISCHER APFELSAFT NATURTRÜB, DIREKTPRESSUNG VON HÖLLINGER	0,25L			3,2
TERRA MATER GENUSS MANUFAKTUR, UR-SÄFTE	0,1 L			4,5
SCHLEHDORN, WEIßE NEKTARINE, ERDBEERE, BROMBEERE, HIMBEERE, WALDHEIDELBEERE				
FRUCHTSÄFTE VON BIO LUTZ, WIESELBURG	0,25L			4,2
BIRNE, HOLUNDER, APFEL-PFIRSICH, APFEL-KAROTTE, TRAUBE-HOLUNDERBEERE, APFEL-WEICHSEL				
ORGANICS BY RED BULL: TONIC WATER, BITTER LEMON ODER PURPLE BERRY	0,2L			4,2
COCACOLA, COLACOLA ZERO, FRUCADE, ALMDUDLER, ZITRONENKRACHERL	0,33L			3,7
FUZETEA ZITRONE	0,25L			3,5
NATURGARTENSÄFTE GRATZL, TULBING: MARILLE, JOHANNISBEERE, APFEL	0,25L			3,2

FOLGENDE WEINE BIETEN WIR OFFEN AN (1/8L)

2023 GRÜNER VELTLINER, GMEINBÖCK	3	2022 RIESLING, W. BRÜNDLMAYER	3,5
2022 ROSÉ, W. BRÜNDLMAYER	3,5		
2018 BLAUFRÄNKISCH, NITTAUS	4	2022 ZWEIFELT „VOM HAUS“ PFAFFL	4

WEIß- UND ROSÉWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2020 NATUREO MUSCAT 0,0 ALKOHOLFREI, TORRES, SPANIEN			4,5
2023 TULBINGERKOGEL BERGWEIN – INTERNATIONALER GEMISCHTER SATZ VERSCHIEDENSTE REBSORTEN AUS 30 LÄNDERN VINIFIZIERT VON WILLI BRÜNDLMAYER			4,5
1977 GRÜNER VELTLINER STÄTLESE „LIECHTENSTEINERIN“, WG WACHAU			9
2023 BLÜTENMUSKATELLER, JUNGMAYR, EBERSBRUNN, WEINVIERTEL			4,5
2020 GELBER MUSKATELLER, WEINSCHLOSS THALLER, VULKANLAND			6
2022 WELSCHRIESLING „BARTOLI“, GROSS, STEIERMARK			5,5
2023 GRÜNER VELTLINER „FEDERFLUG“, HAGN, MAILBERG			4,5
2023 GRÜNER VELTLINER „LEHM&LÖSS“, JULIUS KLEIN, PERNERSDORF, WEINVIERTEL			4,5
2022 WEIßBURGUNDER, WEINSCHLOSS THALLER, VULKANLAND			6
2017 RIESLING FEDERSPIEL „BURGSTALL“, FX PICHLER, WACHAU			10
2023 SAUVIGNON BLANC, STK „JACOBI“, GROSS, STEIERMARK			6
2017 „VIOGNIER“, GRAF HARDEGG			10
2020 CHATEAU DE PARENCHERE BLANC, BORDEAUX			4,5

ROTWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2020 ST. LAURENT, BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS			6
2020 BLAUFRÄNKISCH „OGGAW“, JOHANNESHÖHE, PRIELER, SCHÜTZEN AM GEBIRGE			7
2002 PINOT NOIR GRAND RESERVE, REINISCH, TATTENDORF			15
2017 SAN GIORGIO IGT, LUNGAROTTI, ITALIEN			14
2019 CHATEAU DE PARENCHERE, BORDEAUX			9

EIN PERFEKTER AUFTAKT

AUSTERN „FIN DE CLAIRE“ N°2	PER STK 5
AUSTERN „GILLARDEAU“ N°1	PER STK 6
ROTKRAUTSALAT MIT MANDARINENDRESSING, LAUCH-MAYONNAISE UND GRANATAPFEL V VEGAN	15
KARAMELLISIERTER PICANDOU V	16
AUF BUNTEM, FRUCHTIGEM LINSENSALAT MIT PHYSALIS, GRANATAPFEL UND MINZE V VEGAN	15
FILET VON DER REINANKE AUF „WÄLSCHE ART“ (KRÄUTER & EI) NACH HISTORISCHEM REZEPT UM 1822	18
CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA, GRIECHISCHEN BERGKAPERN UND GEHOBELTEM PARMESAN	18
GANS'LLEBER PARFAIT MIT PORTWEINFEIGE UND GEBRANNTEN BUCHECKERN	21

HERZERWÄRMENDES FÜR DIE SEELE

TOPINAMBURCREMESUPPE MIT TRÜFFELSALAMI (V MÖGLICH)	8
KÜRBISCREMESUPPE MIT KERNÖL & GERÖSTETEN KERNEN V	7
KLARE RINDSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN ODER GRIEßNOCKERL	7

VERFÜHRERISCHES FÜR ZWISCHENDURCH

HAUSGEMACHTE KERNÖLGNOCCHI MIT KÜRBISGEMÜSE V	16 / 25
GÄNSELEBER MEDAILLONS MIT ERDÄPFEL-BAUMKUCHEN UND CRANBERRYS	21 / 31
GLACIERTES KALBSBRIES AUF TRÜFFELPÜREE MIT GEGRILLTEM SALATHERZ	18 / 27
WACHTELBRUST MIT GESCHMORTEM FENCHEL, ROTKRAUTCREME, KALAMATA KARAMELL UND HASELNUSS	18 / 27
GERÖSTETE REHLEBER, MIT BASMATIREIS UND GESCHMORTEN WEINTRAUBEN	18 / 27

FANGFRISCH AUF DEN TELLER

JAKOBSMUSCHELN MIT KONFIERTEM CHICCORE UND PERIGORD TRÜFFEL	23 / 32
CALAMARI „STEIRISCH“ MIT KERNÖLGNOCCHI UND KÜRBISGEMÜSE	23 / 32
FILET VOM STEINBUTT MIT CREMIGEN „FREGOLA SARDA“, WILDEM BROCCOLI UND MANDELN	31
BRETONISCHE MEERBARBE IM GANZEN GEBRATEN, CA. 900 GRAMM FÜR 2 PERSONEN MIT PETERSILERDÄPFEL UND BLATTSALAT	59

AM GIPFEL DES GENUSSES

GESCHMORTER FENCHEL MIT ROTKRAUTCREME, KALAMATA-KARAMELL UND HASELNUSS V VEGAN	16 / 25
BUNTE ROHNEN (RÜBEN) AUS DEM OFEN MIT WALNUSSESKROKANT UND TRAUBEN-MARONI-RAGOUT V VEGAN	26
RAHMBEUSCHEL VOM WIENERWALD REH MIT SERVIETTENKNÖDEL	18 / 27
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN MIT ERDÄPFELFLAN UND BABYKAROTTEN MIT PASSIONSFRUCHT -OLIVEN-VINAIGRETTE	32
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT PAPRIKAGEMÜSE UND ROSMARINPOLENTA	32
ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM KÄNGURU MIT ERDÄPFEL-BAUMKUCHEN, KOHLSPROSSEN, SAUTIERTEN PILZEN UND CRANBERRIES	39
FASANENBRUST MIT SCHUPFNUDELN, OFENKÜRBIS UND HASELNUSS	39
GESCHMORTE RINDERBACKERL MIT TRÜFFELPÜREE UND BABYKAROTTEN	29
„FILET ROSSINI“ RINDERFILET UND GÄNSELEBERMEDAILLON AUF TOASTSCHEIBE MIT PERIGORD TRÜFFEL UND WILDEM BROCCOLI	56

UNSERE MENÜS SERVIEREN WIR
AB 17:30 UHR

DARF'S EIN BISSERL MEHR SEIN

FILET VON DER REINANKE
„WÄLSCHE ART“
1977 GRÜNER VELTLINER SPÄTLESE LIECHTENSTEINERIN 9



KÜRBISCREMESUPPE



JAKOBSMUSCHELN
CHICCORE, PERIGORD TRÜFFEL
2020 CHATEAU DE PARENCHERE BLANC 4,5



ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM KÄNGURU
ERDÄPFEL-BAUMKUCHEN, KOHLSPROSSEN,
PILZE, CRANBERRIES
2002 PINOT NOIR GRAND RESERVE, REINISCH 15



MARONIMOUSSE
BAUMKUCHEN, MANGO, MARACUJA
2022 ROSÉ-EISWEIN (M/CS), REINISCH 9

MENÜ 4 GANG (OHNE JAKOBSMUSCHEL) 63
MENÜ 5 GANG 71

VEGETARISCH ²

ROTKRAUTSALAT
MANDARINE, LAUCH, GRANATAPFEL
2021 ROSÉ COOL CLIMATE, GMEINBÖCK 4



TOPINAMBURCREMESUPPE



HAUSGEMACHTE KERNÖLGNOCCHI
KÜRBISGEMÜSE
2017 „VIOGNIER“, GRAF HARDEGG 10



BUNTE ROHNEN
AUS DEM OFEN
WALNUSSKROKANT, TRAUBEN-MARONI RAGOUT
2015 CONDRIEU BLANC, D.E. GUIGAL 14



MOHNNUDELN
2021 MUSKATELLER AUSLESE, WIENINGER 9

MENÜ 4 GANG (OHNE GNOCCHI) 53
MENÜ 5 GANG 61

+ *KÄSE VOM WAGEN OPTIONAL IM MENÜ 10*

FÜR KLEINE GENIESSER

TRUTHAHNSCHNITZERL GEBACKEN, MIT POMMES FRITES ODER REIS	18
RAHMNUDELN MIT SCHINKENSTREIFEN	12
SERVETTENKNÖDEL MIT SAFT (KALBSJUS)	12

GEDECK 4,5

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM WAGEN 16

EIN GELUNGENER ABSCHLUSS

ERDBEER-MARZIPAN-KNÖDEL MIT ERDBEERMARK ^{VEGAN}	12
BETTY'S HAUSGEMACHTE MOHNNUDEN	13
TOPFEN-SAUERRAHM SOUFLÉ MIT ERDBEERMARK	15
MIND. 15 MINUTEN WARTEZEIT – UM VORBESTELLUNG WIRD GEBETEN	
MARONI MOUSSE MIT BAUMKUCHEN UND MANGO-MARACUJA VINAIGRETTE	12
TONKABOHNE CREME BRULEE	11
ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE MIT FRUCHTSPIEGEL	12
HAUSGEMACHTES WALDERDBEER-SORBET MIT PROSECCO	10
„LEOGATO“ KAFFEEGENUSS MIT TULBINGERKOGEL UPGRADE	7
EINE KUGEL MANDELEIS, KAFFEE UND „LEOPOLD CREME“	

DIE PERFEKTE ABKÜHLUNG

EICKATZAL-BECHER	11,5	COOKIE BECHER	11,5
SCHOKOLADE, HASELNUSS		COOKIES EIS, MANDEL	
SCHLAGOBERS, GEBRANNTHE HASELNÜSSE		SCHLAGOBERS, HAUSGEMACHTE COOKIES	
KINDER BECHER	4,5	HEIDELBEER BECHER	11,5
SCHOKO, ERDBEER, SMARTIES		HEIDELBEER, VANILLE	
GEMISCHTES EIS	8,5	SCHLAGOBERS, HEIDELBEEREN, HEIDELBEERLIKÖR	
4 KUGELN		EISKAFFEE	10,5

UNSERE EISSORTEN

VANILLE	MANDEL	ZITRONE ^{VEGAN}	PRO KUGEL 1,7
SCHOKOLADE	HASELNUSS	HIMBEER	GRÜNER APFEL ^{VEGAN}
COOKIES	WALDERDBEER ^{VEGAN}	BRATAPFEL	HEIDELBEER ^{VEGAN}
KÜRBISKERN-KROKANTEIS			ERDBEER ^{VEGAN}

KAFFEE GENUSS MIT NABER KAFFEE

KL. ESPRESSO SCHWARZ ODER BRAUN	3,2	ÜBERSTÜRZTER NEUMANN	4,2
GR. ESPRESSO SCHWARZ ODER BRAUN	4,2	OBERMAYER	4,2
VERLÄNGERTER SCHWARZ ODER BRAUN	3,9	KAFFEE LEOPOLD (EIERLIKÖR/COGNAC CRÈME)	5,9
MELANGE	4,2	FIAKER (RUM)	5,9
CAPPUCCINO	4,2	MAZAGRAN (KALT MIT MARASCHINO)	5,9
KAFFEE VERKEHRT / CAFÉ LATTE	4,6	IRISH COFFEE (IRISH WHISKY)	8,5
EINSPÄNNER	4,5	RÜDESHEIMER KAFFEE (ASBACH URALT)	8,5
KAPUZINER	4,2	MARNISSIMO (GRAND MARNIER)	8,5
FRANZISKANER	4,2		

TEE (DIVERSE SORTEN) VON TEEKANNE, BIO

TASSE	4,2	KÄNNCHEN	6,2
-------	-----	----------	-----