

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
2021 WEISSBURGUNDER „GOLLIN“, HAJSZAN-NEUMANN, WIEN			9,-
2023 BLÜTENMUSKATELLER, JUNGMAYR, EBERSBRUNN, WEINVIERTEL			4,5
2020 GELBER MUSKATELLER, WEINSCHLOSS THALLER, VULKANLAND			6,-
2023 GRÜNER VELTLINER „FEDERFLUG“, HAGN, MAILBERG			4,5
2023 GRÜNER VELTLINER „LEHM&LÖSS“, JULIUS KLEIN, PERNERSDORF, WEINVIERTEL			4,5
2017 GRÜNER VELTLINER „KLOSTERSATZ“, F.X. PICHLER, WACHAU			8,5
2022 WEIßBURGUNDER, WEINSCHLOSS THALLER, VULKANLAND			6,-
2023 SAUVIGNON BLANC, STK „JACOBI“, GROSS, STEIERMARK			6,-
2015 RIESLING „KIRCHENSTÜCK“, KÜNSTLER, DEUTSCHLAND			9,-
2020 CHATEAU DE PARENCHERE BLANC, BORDEAUX			4,5

ROTWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2020 ST. LAURENT, BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS			6,-
2020 BLAUFRÄNKISCH „OGGAU“, JOHANNESHÖHE, PRIELER, SCHÜTZEN AM GEBIRGE			7,-
2015 ZWEIFELT „GIGAMA“, LETH, WELS AM WAGRAM			12,-
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,-
FEINE SCHEIBEN VOM KOHLRABI MIT KIWI-GRANNY SMITH-PICKLES, PINIENKERN-VINAIGRETTE, BÄRLAUCHKAPERN V VEGAN		17,-
SPINATSALAT MIT FRISCHEN BÄRLAUCHBLÄTTERN, PISTAZIEN UND HEIDELBEEREN V VEGAN OPTIONAL MIT KAREMELLISIERTEM PICANDOU (ZIEGENKÄSE) V		15,- 17,-
CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA, GRIECHISCHEN BERGKAPERN UND GEHOBELTEM PARMESAN		18,-
BÄRLAUCHROULADE MIT GERÄUCHERTEM HEILBUTT UND KAVIARSAUCE		18,-
LEBERPASTETE MIT MARINIERTEM RHABARBER		17,-

HERZERWÄRMENDES FÜR DIE SEELE

BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT SCHWARZBROTCROUTONS V	7,-
EINMACHSUPPE VOM MILCHZIEGENKITZ	8,-
KLARE RINDSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN ODER GRIEßNOCKERL	7,-
KRUSTENTIERCREMESUPPE	9,-

VERFÜHRERISCHES FÜR ZWISCHENDURCH

GESCHMORTER FENCHEL MIT RHABARBERCREME, KALAMATA-KAREMELL UND HASELNUSS V VEGAN	16,- / 25,-
GERÖSTETE LEBER VOM MILCHZIEGENKITZ MIT REIS UND OFENRHABARBER	17,- / 26,-
GÄNSELEBER MEDAILLONS MIT KARTOFFEL-BAUMKUCHEN UND TRAUBEN-NUSS-RAGOUT	21,- / 31,-

FANGFRISCH AUF DEN TELLER

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN AUS DER ROTKRAUTMARINADE, MIT GRÜNEM SPARGEL, ZITRUSGEL UND HOLLANDAISE	23,- / 32,-
AUSSEERLAND SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN, MIT PETERSILERDÄPFEL UND BLATTSALAT	26,-
KRUSTENTIER-TAGLIOLINI MIT GARNELE UND BABYSPINAT	23,- / 32,-
FILET VOM SEETEUFEL MIT CREMIGEN „FREGOLA SARDA“, WILDEM BROKKOLI UND MANDELN	31,-

AM GIPFEL DES GENUSSES

GESCHMORTE OFENRADIESCHEN MIT HUMMUS UNS SALSA VERDE V VEGAN	16,- / 25,-
BÄRLAUCH-RAHMNOCKERL MIT SCHAFKÄSE UND TOMATEN-CHUTNEY V	18,- / 27,-
SPARGELRAGOUT MIT PATA NEGRA ROHSCHINKEN UND FRISCHEN MORCHELN (V MÖGLICH)	23,- / 32,-
GEBACKENES MILCHZIEGENKITZ MIT PETERSILERDÄPFEL UND BÄRLAUCHSALAT	32,-
ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM MILCHZIEGENKITZ MIT GESCHMORTEM FENCHEL, RHABARBERCREME, KALAMATA-KAREMELL UND HASELNUSS	39,-
ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM WILDSCHWEIN MIT KARTOFFEL-BAUMKUCHEN, TRAUBENRAGOUT UND SAUTIERTEN PILZEN	39,-
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN MIT ERDÄPFELFLAN UND BABYKAROTTEN MIT PASSIONSFRUCHT -OLIVEN-VINAIGRETTE	32,-
GESCHMORTE RINDERBACKERL MIT TRÜFFELPÜREE UND GLACIERTEM GEMÜSE	29,-

UNSERE MENÜS SERVIEREN WIR
AB 17:30 UHR

DARF'S EIN BISSERL MEHR SEIN

LEBERPASTETE
MARINIRTER RHABARBER
2021 WEIßBURGUNDER "GOLLIN"
HAJSZAN-NEUMANN 9,00



KRUSTENTIERCREMESUPPE



JAKOBSMUSCHELN, PURPLE
GRÜNER SPARGEL, ZITRUSGEL, HOLLANDAISE
2011 LE BRUGUERES, LA CONRERIA, PRIORAT 7,00



ROSA GEBRATENER WILDSCHWEINRÜCKEN
KARTOFFEL-BAUMKUCHEN,
TRAUBENRAGOUT, SAUTIERTE PILZE
2015 ZWEIGELT „GIGAMA“, LETH 12,00



ERDBEERMARZIPANKNÖDEL
ERDBEERMARK
2021 APPASIONADO, JOSÉ PARIENTE, 8,00

VEGETARISCH²

KOHLRABI CARPACCIO
KIWI-GRANNY SMITH-PICKLES
PINIENKERN-VINAIGRETTE, BÄRLAUCHKAPERN
2023 BLÜTENMUSKATELLER, JUNGMAYR 4,50



BÄRLAUCHCREMESUPPE



OFENRADIESCHEN
HUMMUS, SALSA VERDE
2020 CHATEAU DE PARENCHERE BLANC 4,50



SPARGELRAGOUT
FRISCHE MORCHELN
2015 RIESLING „KIRCHENSTÜCK“, KÜNSTLER 9,00



TOPFEN-OBERSNOCKERL
RHABARBERKOMPOTT
2014 BANYULS, GERARD BERTRAND, 7,00

MENÜ 4 GANG (OHNE JAKOBSMUSCHEL) 63,-

MENÜ 5 GANG 71,-

MENÜ 4 GANG (OHNE RADIESCHEN) 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,-

 SERVIETTENKNÖDEL MIT SAFT (KALBSJUS) UND BROKKOLI 12,-

GEDECK 5,-

WOHLSCHMECKEND PIKANT

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM WAGEN 16,-

EIN GELUNGENER ABSCHLUSS

ERDBEER-MARZIPAN-KNÖDEL MIT ERDBEERMARK ^{VEGAN} 12,-
 TOPFEN-SAUERRAHM SOUFFLÉ MIT ERDBEERMARK 15,-
 MIND. 15 MINUTEN WARTEZEIT – UM VORBESTELLUNG WIRD GEBETEN
 PASSIONSFRUCHT CRÈME BRÛLÉE 11,-
 TOPFEN-OBERSNOCKERL MIT RHABARBERKOMPOTT 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	HEIDELBEER BECHER		11,5
SCHOKOLADE, HASELNUSS		HEIDELBEER, VANILLE		
SCHLAGOBERS, GEBRANNTHE HASELNÜSSE		SCHLAGOBERS, HEIDELBEEREN, HEIDELBEERLIKÖR		
KINDER BECHER	4,5	EISKAFFEE		10,5
SCHOKO, ERDBEER, SMARTIES				
GEMISCHTES EIS	8,5			
4 KUGELN				

UNSERE EISSORTEN

PRO KUGEL 1,7

VANILLE	MANDEL	ZITRONE ^{VEGAN}	ERDBEER
SCHOKOLADE	HASELNUSS	HIMBEER	HEIDELBEER
BRATAPFEL	WALDERDBEER ^{VEGAN}	KÜRBISKERN-KROKANTEIS	

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
-------	-----	----------	--	-----