

Berghotel Malta***



Speisenkarte

Guten Appetit,
wünscht das Berghotel Team!

Vorspeisen & Salate / Starters & salads

Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesanspäne, Pesto (E,G,M) Carpaccio from Beef, rucola, parmesan, pesto	€ 12,90
„Steirischer Backhendlsalat“ (A,C,F,M) Marinierte Blattsalate, Kartoffelsalat, gebackene Hühnerfiletspitzen, steirisches Kürbiskernöl Fried chicken stripes with lettuce „Styria-style“, pumpkin seed oil	€ 11,90
Salat „Malta“ (D,E,G, M,) Marinierte Blattsalate mit Ziegenkäsebällchen, Honig und Walnüssen Marinated salad “Malta“ with goat cheese, honey and walnuts	€ 11,50
Marinierte Blattsalate, Tagliata vom Rind, Parmesanhobel, getrocknete Tomaten, Kapern (G, M) Marinated salad, slices from beef, parmesan, tomatoes, capers	€ 13,50
Kleiner grüner Salat (M) Small green salad	€ 4,10
Kleiner gemischter Salat (M) Small mixed salad	€ 4,50
Großer gemischter Salat (M) Large mixed salad	€ 5,90

Nähere Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen
finden Sie am Ende der Karte.

Aus dem Suppentopf / Soups

Unsere Rindsuppe wird immer mit frischem Rindfleisch, Wurzelwerk und Kräutern zugesetzt,
als Einlage haben wir für sie zur Auswahl:

Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl

clear beef soup with:

Frittaten (A,C,G,L), **Grießnockerl** (A,C,L), € 3,90
Pan cake stripes, Semolina dumplings

Leberknödel (A,C,L), **Speckknödel** (A,C,G,L) € 4,20
Liver dumplings or bread dumplings with bacon

Biersuppe mit Schwarzbrotcroutons und Speckchips (A,G,L) € 5,90
Stiegl-beer-soup bread-crumbs and ham

Pikante Gulaschsuppe in der Löwenkopftasse, Semmel (A,L) € 5,90
Goulash-soup with bun

Wirtshauskuchl / austrian specialities

Wiener Schnitzel vom Schwein, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren (A,C,G) Wiener Schnitzel from pork with parsley potatoes and cranberry jam	€ 12,50
Rindersaftgulasch, Semmelknödel (A,C,G,M) Goulash, bread dumplings	€ 10,50
„Berghotel Pfandl“ (A,C, G, L) Gegrillte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Champignonrahmsauce & Spätzle Filet of pork, spätzle	€ 14,50
„Grillteller Hochalm“ (G) Schweinefiletmedaillon, Pute, Entrecote, Speck, Frankfurter, farm frites, Gemüse, Kräuterbutter Mixed Grill “Berghotel-style” Entrecote, filet of pork and turkey, vegetables, french fries and herbs butter	€ 16,90
Nock-Selchwürtl, Sauerkraut, Bratkartoffel (M) Boiled sausage with saurcroust and roasted potatoes	€ 7,90
Berghotel Burger (A,C,G,M,N) Burger-Bun, Rucola, Rindfleisch-Patty, Emmentaler, Tomate, Gurke, Mayonnaise, BBQ Sauce, Rustikale Pommes Burger Kölnbrein Style	€ 9,80
„Maltataler Bauerngröstl“, Spiegelei, Speck-Krautsalat (C,G) Farmer´s pan “malta-style” roasted slices of meat, roasted potatoes, fried egg and coleslaw with bacon	€ 10,50
Filet vom Zander, Cremepolenta, Gemüse (A,D,G,L) Filet from pikeperch, cream-polenta, vegetables	€ 15,90

Nähere Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen
finden Sie am Ende der Karte.

Vegetarisch / vegetarian

Kärntner Kasnudel, braune Butter, marinierte Blattsalate (A,C,G,M)	€ 11,00
Stuffed pastry dumplings with curd cheese, herbs and lettuce	
Vorarlberger Käsespätzle, Röstzwiebel, marinierte Blattsalate (A,C,G,M)	€ 10,50
Traditional Austrian "Spätzle" with cheese, roasted onions and lettuce	
Spaghetti mit Tomatensauce, Oliven, Grana (A,L)	€ 8,20
Spaghetti with tomatoe sauce, olives, grana and lettuce	

Für den kleinen Hunger / for a snack

Sacher Würstl, Senf, Kren, Semmel (A,M)	€ 6,50
Sausages "Sacher-style" with mustard, horseradish	
Berghotel Haustoast, Salatgarnitur, Cocktailsauce (A,C,G,M)	€ 5,90
Toast „Berghotel" with salad, cocktail sauce	

Beilagen & Gebäck / side dishes & pastries

Kaisersemmel / bun (A)	€ 0,80
Weckerl oder Kornspitz / dark rolls (A)	€ 1,20
Beilagenportion Reis, Kartoffel, Nudel / portion of rice, potatos, noodles (A)	€ 3,80
Portion Pommes frites French fries	€ 4,10
Portion Ketchup (L)	€ 0,30
Portion Mayonnaise (C,M)	€ 0,30

Nähere Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen
finden Sie am Ende der Karte.

Was Süßes / Something sweet

Apfel- oder Topfenstrudel, Vanillesauce & Schlagobers (A,C,G) Apple or quark strudel with vanilla sauce, whipped cream	€ 5,50
Kaiserschmarrn, Zwetschkenröster (A,C,G) (ca. 25 Minuten Wartezeit) Kaiserschmarrn" plum jam	€ 10,50
Wachauer Marillenpalatschinke (A,C,G) Pancake with apricot jam	€ 5,20
Kuchen aus unserer Vitrine	€ 3,80

Bio Eisspezialitäten & Sorbet vom Bergbauernhof Huber Vlg.Bertlhof

Nähere Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen
finden Sie am Ende der Karte.

Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnung

- A** für glutenhaltiges Getreide
[for glow-containing grain](#)
- B** für Krebstiere- und -erzeugnisse
[for crustaceans and cancer products](#)
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
[for eggs and from it won products](#)
- D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
[for fish and fish products \(except fish gelatin\)](#)
- E** für Erdnüsse und –Erzeugnisse
[for peanuts and earth products](#)
- F** für Soja (-bohnen) und –Erzeugnisse
[for soy \(beans\) and products](#)
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
[for milk and milk products \(including lactose\)](#)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
[for bowl fruits \(nuts\) and from it won products](#)
- L** für Sellerie und –Erzeugnisse
[for celery and celary-products](#)
- M** für Senf und Senferzeugnisse
[for mustard and mustard products](#)
- N** für Sesam-Samen und –Erzeugnisse
[for sesame seed and sesame products](#)
- O** für Schwefeldioxid und –Erzeugnisse
[for sulphur dioxide and Sc products](#)
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
[or lupins and from it made products](#)
- R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse
[for molluscs like snails, mussels, Cuttlefishes and from it made products](#)