



„Bon
appétit!“

„Unser Hotel BERGLAND ist
familiengeführt in 2. und 3. Generation -
auch die Küche.“

*Our hotel is family-run - including the
kitchen.*

*Il nostro hotel è gestito dalla famiglia -
anche la cucina.*

RUTH MITTERDORFER-ATZWANGER

Küchenchefin

Unser Servicepersonal informiert Sie bei **Allergien oder Unverträglichkeiten** gerne über die Inhaltsstoffe unserer Speisen. Alle Erzeugnisse können Spuren der Allergene ABCDEFGHLMNOPR enthalten.

In caso di allergie o intolleranze il nostro personale vi informerà sugli ingredienti dei nostri piatti. Tutti i prodotti possono contenere tracce di ABCDEFGH LMNOP.

In case of allergies or intolerances please ask our service staff for information about the ingredients of our food. All products may contain traces of ABCDEFGH LMNOP.



SUPPEN (brodi | soups)

Rindsbouillon mit Griessnockerl € 5,50

brodo con gnocchetto di semolina
clear soup with semolina dumpling

Tiroler Knödel in der Suppe € 7,50

brodo con gnocchetto „Tirolese“ allo speck
clear soup with „Tyrolean“ speck-dumpling

Feine Rahmsuppe von der Sellerieknolle € 7,50

crema di sedano
creamy soup of cellery root

SNACKS



klassisches Schinken-Käse Toast € 5,50

„toast“ con prosciutto e formaggio
Toasted sandwich with ham and cheese

Bauerntoast: Roggenbrot mit Käse, Salami und Speck. € 5,50

pane di segale farcito con formaggio, salame e speck
toasted rye bread filled with Edamer cheese, salami and speck

Piadina gefüllt mit Käse und Rohschinken € 5,50

piadina farcita con formaggio e prosciutto crudo
Classic Italian piadina filled with cheese and raw ham



PASTA

Spaghetti „al pomodoro“ mit Tomatensauce small € 7,50
Spaghetti with tomato-sauce classic € 8,50

Tagliatelle al ragú „Bolognese“ small € 9,50
Tagliatelle with mincemeat and root-vegetables classic € 11,50

KNÖDEL & KRAPFEN (specialità regionali | regional classics)

Schlipfkrapfen* mit brauner Butter und Parmesan small € 8,50
*Ravioli „mezzelune“ * con burro „marrone“ fuso e parmigiano* classic € 11,50
*filled ravioli * with brown butter an parmesan*

* Im Bedarfsfall verwenden wir hier Tiefkühlprodukte aus Südtirol. | In caso di bisogno viene usato un prodotto surgelato Alto Atesino. | In case of necessity we use a frozen product from South Tyrol.

Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan small € 7,50
canederlo ai spinaci con burro „marrone“ fuso e parmigiano classic € 10,50
Spinach dumpling with brown butter an parmesan



QUALITY PARTNER:

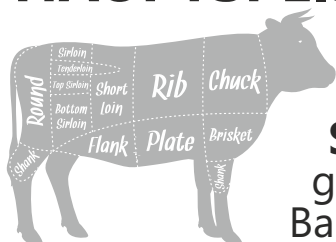
Wir kaufen regional: *Milchprodukte, Fleisch, Brot, Obst&Gemüse und Wein.*

Ci forniamo nella regione: *Dairy products, meat, bread, fruit&vegetables and wine.*

We buy regionally: *Latticini, carne, pane, frutta&verdura e vino.*



HAUPTSPEISEN (secondi | main dishes)



Steak vom Osttiroler Rind
grüne Bohnen,
Balsamicoglaze

€ 19,90

Steak di un manzo dell'Alta Pusteria, fagioli verdi e balsamico
Steak of local beef with string beans and balsamic vinegar

Rinderbäckchen vom Osttiroler Rind

€ 18,50

zart geschmort mit Champignons und Krokette

guancia di manzo locale brasato, funghi prataioli, croquette di patate

braised cheeks of local beef, mushrooms, potato-croquettes

Schweinsripperl und Sauerrahm-Dip

€ 12,90

costine di maiale, salsa di „panna acida“
pork's spare ribs, sourcream dip

SALATE & BEILAGEN (contorni | sides)

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

€ 4,50

patate fritte con ketchup e mayonnaise
French fries with ketchup and mayonnaise

Eisbergsalat mit Gorgonzoladressing

€ 6,50

rucola, pomodorini, parmigiano, salsa di aceto balsamico
cupettone iceberg con salsa di gorgonzola
iceberg lettuce with gorgonzola-dressing



**DESSERT** (dolci | dessert)**Mohr im Hemd mit Schokosauce und Sahnegupf**

€ 5,50

*tortina di noci e cioccolato con salsa di cioccolato e panna**small chocolate&walnut cake with chocolate-sauce and whipped cream***1 Kugel Vanille-Eis (+ Sahne)**

€ 1,40

(€ 1,70)

*1 pallina di gelato alla vaniglia (+ panna)**1 scoop of vanilla icecream (+ whipped cream)***1 Kugel Vanille-Eis mit Sahne und Topping**

€ 3,50

Schokoladen-, Himbeer- oder Karamellsauce

*1 pallina di gelato alla vaniglia con panna e salsa
al cioccolato, ai lamponi o al caramello**1 scoop of vanilla icecream, whipped cream and topping
of chocolate, raspberry or toffee***Affogato (Caffè Espresso, Vanilleeis und Sahne)**

€ 3,50

*caffè espresso, gelato alla vaniglia e panna**espresso coffee, vanilla icecream and whipped cream***CAFFÈ  & DIGESTIV**

Espresso, Cappuccino, Zirbenbrand, Preiselbeerlikör,...

Cappuccino	€ 2,90	2cl Hausschnaps (<i>grappa</i>)	€ 2,50
Espresso od. Macchiato	€ 1,90	2 cl Zirbenbrand (<i>cembro</i>),	€ 3,40
Verlängerter oder Kakao	€ 2,50	Preiselbeerlikör (<i>mirtillo</i>) od.	
Tee	€ 2,20	Walnusslikör (<i>noci</i>)	
		2cl SPEZIALBRAND	€ 4,40
		Himbeere, Marille od. Birne	

GETRÄNKE

bibite | drinks

ALKOHOLFREI (analocici | softdrinks)

MINERALWASSER prickelnd (acqua gasata | sparkling water)

0,33 l Mineralwasser prickelnd (<i>acqua gasata sparkling water</i>)	€ 2,60
1 l Mineralwasser prickelnd (<i>acqua gasata sparkling</i>)	€ 4,70
Servicegebühr pro Krug Leitungswasser (tassa di coperto per caraffa di aqua dalla spina service fee per jar of tap water)	€ 1,50

COLA, COLA ZERO, FANTA, EISTEE (tè freddo, ice tea)

ALMDUDLER (con erbe di malga, made of herbal extracts)

0,33 l Flasche (<i>bottiglia bottle</i>)	€ 2,80
--	--------

ALMDUDLER viene chiamata la bibita nazionale dell'Austria e più o meno la parola significa gorgheggiare in malga.

ALMDUDLER has been called the "national drink" of Austria and the name means something like yodeling in the Alps.

FRUCHTSAFT Marille, Erdbeer oder Johannisbeere (succo di frutta all'albicocca, fragola o ribes nero | fruit juice of apricot, strawberry or black currant)

0,2 l pur (<i>puro pure</i>)	€ 2,80
0,3 l mit Mineralwasser gespritzt (<i>con acqua gasata with sparkling water</i>)	€ 3,50
0,5 l mit Mineralwasser gespritzt (<i>con acqua gasata with sparkling water</i>)	€ 3,90

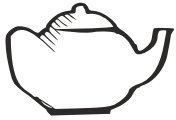
ORANGEN- oder APFELSAFT

(succo d'arancia o mela | orange or apple juice)

0,3 l pur oder mit Mineralwasser gespritzt (<i>puro o con gas pure or with sparkling water</i>)	€ 3,30
0,5 l pur oder mit Mineralwasser gespritzt (<i>puro o con gas pure or with sparkling water</i>)	€ 3,90

SKIWASSER-Himbeersaft (succo di lamponi | raspberry juice)

0,33 l still (<i>senza gas non sparkling</i>)	€ 1,60
0,33 l prickelnd (<i>con gas with sparkling water</i>)	€ 2,60
0,5 l prickelnd (<i>con gas with sparkling water</i>)	€ 2,90



HEIßGETRÄNKE (bibite calde | hot drinks)

Espresso oder Kleiner Brauner	€ 1,90
Doppelter Espresso (<i>espresso doppio</i> <i>double espresso</i>)	€ 3,50
Verlängerter (<i>café lungo</i> <i>extended coffee</i>)	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,90
Kakao (<i>cioccolata calda</i> <i>hot chocolate</i>)	€ 2,50
Tee (<i>Tè o infuso</i> <i>Tea</i>)	€ 2,20

ALKOHOLISCH (alcoholic drinks | drinks with alcohol)

APERITIVE (aperitivi | aperitifs)

APEROL Spritz oder HUGO	€ 4,00
0,1 l Glas Prosecco (<i>bichiere di Prosecco</i> <i>glass of prosecco</i>)	€ 3,50

BIER (birre | beer)

0,33 l helles Bier	€ 2,90
0,33 l Weizenbier hefetrüb	€ 3,20
0,5 l helles Bier oder Radler	€ 3,90
0,5 l Weizenbier hefetrüb	€ 4,10
0,5 l Weizenbier alk.frei (<i>senza alcohol</i> <i>alcohol-free</i>)	€ 4,10
0,33 l Radler (<i>miscela con limonata</i> <i>beer & lemonade</i>)	€ 2,90
0,33 l helles Bier + PREISELBEERE (<i>miscela con birra e mirtilli</i> <i>beer & cranberry</i>)	€ 3,20
0,5 l helles Bier + PREISELBEERE (<i>miscela con birra e mirtilli</i> <i>beer & cranberry</i>)	€ 4,10



SPIRITUOSEN (liquori | spirits)

2 cl Hausschnaps (<i>grappa chiara</i> <i>schnapps</i>)	€ 2,50
2 cl Zirbenbrand, Preiselbeerlikör oder Walnusslikör (<i>cembro, mirtillo rosso o noci</i> <i>stone pine, cranberry or walnut</i>)	€ 3,40
2 cl HEIMISCHER SPEZIALBRAND Himbeere, Marille oder Birne (<i>lamponi, albicocca o pera</i> <i>rasberry, apricot or pear</i>)	€ 4,40

WEINE aus SÜDTIROL

(VINI dall'ALTO ADIGE | WINE from SOUTH TYROL)

Wir bieten Ihnen ausgesuchte Weine, schwerpunktmäßig aus Südtirol.

*I nostri vini in primo luogo vengono dall'Alto Adige.
ost of the wine in our sortiment comes from South Tyrol.*



0,75 l Flaschenweine (vini in bottiglia | bottle of wine)

ROT ROSSO RED	Blauburgunder Eppan	€ 25,00
	Lagrein Rueslhofer	€ 24,00
	Sankt Magdalener	€ 20,00
WEIS BIANCO WHITE	Gewürztraminer Tramin	€ 26,00
	Chardonnay Kurtatsch	€ 22,00
	Goldmuskateller Bozen	€ 26,00



Glas offener Wein (vino in bichiere | glass of wine)

ROT ROSSO RED	1/8 l Sankt Magdalener	€ 3,50
	1/8 l Zweigelt	€ 2,50
	1/4 l Weißwein gespritzt (miscella di vino bianco white wine with sparkling water)	€ 3,50
WEIS BIANCO WHITE	1/8 l Chardonnay	€ 3,70
	1/8 l Grüner Veltliner	€ 2,50
	1/4 l Rotwein gespritzt (miscella di vino rosso red wine with sparkling water)	€ 3,50

Kellerei Bozen / Bozen
www.kellereibozen.com

Weinkellerei Martini u. Sohn / Eppan
www.martini-sohn.it

Kellerei Kurtatsch / Kurtatsch
www.kellerei-kurtatsch.it



Cantina Tramin / Tramin
www.cantinatramin.it

Kellerei St. Michael / Eppan
www.stmichael.it

