

Aperitif Empfehlung

Fläschchen Pinot Rosé aus dem hause Zähringer

0,75l // 36 €

Glas Muskat – Petit Grains (naturtüb | perlend | wenig Alkohol)

0,1l / 8 €

Limoncello Spritz (Limoncello | Prosecco)

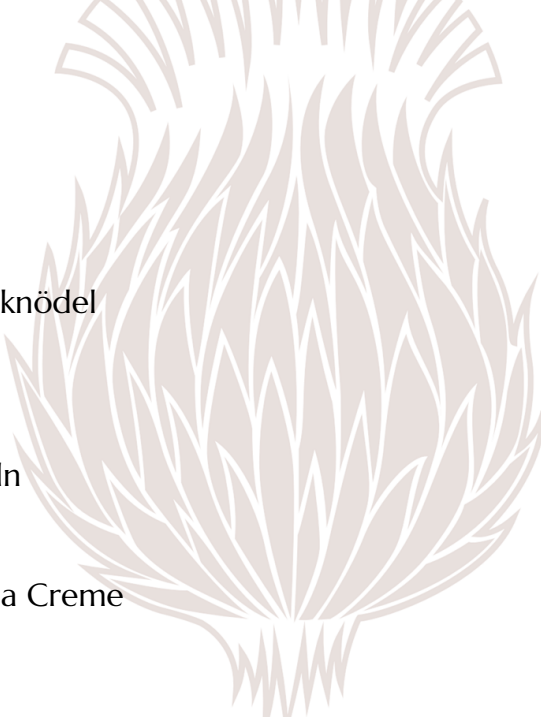
9 €

Virgin Hugo – alkoholfrei (Holunder | Ginger Ale)

7 €

BERGHOTEL
Wiedenes Eck

// Abendmenü *täglich wechselnd*



Bunte Salate I Croutons I Nüsse ***	8
Bärlauchsuppe ***	9
Confit vom Schweinebauch Waldpilze a la Creme I Semmelknödel <i>oder</i>	31
Gegrillter Wolfsbarsch Wurzelgemüse I Butterkartoffeln <i>oder</i>	29
Bärlauchgnocchi I Waldpilze a la Creme ***	25
Panna Cotta	9

Abendmenü komplett mit Hauptgang zur Wahl zu 46€ I Menügänge zum dazugehörigen Preis auch einzeln wählbar.

Ragout vom Wildschwein I sautierte Pilze I Semmelknödel	28
Wiener Schnitzel I Moosbeeren I Pommes Frites	28
Waldpilze a la Creme I Semmelknödel	25

BERGHOFF
Wiedenes Eck

// Wiedener Eck Menü *Sommeredition*

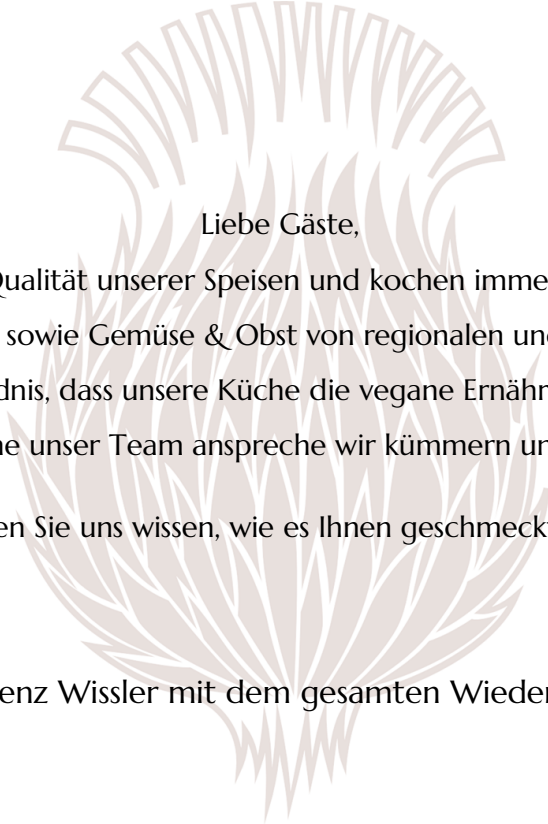


Rehleberterrine I Apfel I Brioche ***	14
Rahmsuppe vom Pfifferling I gegrillte Wachtel ***	11
Pulpo & Langustino Blattspinat I Parmesan I Risotto ***	VS 23 / HG 39
Erfrischung ***	6
Rosagebratener Rehkeule Sommergemüse I Spitzmorchel I Schupfnudeln ***	34
Schokoladensoufflé I Heidelbeeren I Vanille	12

Wiedener Eck Menü 5-Gang zu 92€ I Passende Weine 5x 0,1l zu 27 €

Menügänge zum dazugehörigen Preis auch einzeln wählbar.

B E R G H O T E L
Wiedenes Eck



Liebe Gäste,
wir legen hohen Wert auf die Qualität unserer Speisen und kochen immer frisch und lecker. Wir beziehen unsere tierischen Produkte, sowie Gemüse & Obst von regionalen und benachbarten Landwirten.
Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Küche die vegane Ernährung nicht berücksichtigen kann.
Bei Allergien dürfen Sie gerne unser Team ansprechen wir kümmern uns individuell um Ihr Anliegen.

Lassen Sie uns wissen, wie es Ihnen geschmeckt hat!

Marie und Lorenz Wissler mit dem gesamten Wiedener Eck - Team.

BERGHOTEL
Wiedenes Eck