

# UNSERE EMPFEHLUNG

## Menü `Sommerabend`

bergdiele

### STEINSALZ

Ennstal Saibling vom Salzstein mit Holunderblüten, Cashew & Kapuzinerkresse

2020 Gelber Muskateller vom Weingut Leo Hillinger in Jois, Neusiedlersee

### ST. JACQUES

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Physalis, Zucchini & Basilikum

2019 Gemischter Satz vom Weingut Zahel in Wien

### ONGLET

Gegrilltes Kronfleisch vom Almoachsen mit Schnittbohnen, schwarzen Knoblauch & Ducca

2016 Pinot Noir Langenlois vom Weingut Hiedler, Langenlois, Kamptal

### ÖTSCHERBLICK

Secreto im Gewürzlack vom Konro Grill mit Zweierlei Sellerie, Zwiebelmarmelade & Kirschen

2017 Cuvée Impresario vom Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

### BAUERNJOGHURT

Joghurtparfait mit Allerlei von Himbeere & Pistazien

2018 Gewürztraminer (halbtrocken) vom Weingut Steyer in Apace, Slowenien

oder

Schwasser „Sommeredition“ für Erwachsene ☺

### KÄSE

Bergdiele Selektion by Käseglocke mit Dörrmarillen, Feigensenf & Honignussbrot

Kraftvoll vom Weingut Steininger

Wir möchten Sie heute Abend bestmöglich kulinarisch verwöhnen & bitten daher um Verständnis, dass unser Menü nur tischweise serviert werden kann.

Menü 4 Gänge 74 | mit Wein 102

Menü 5 Gänge 89 | mit Wein 123

Menü 6 Gänge 99 | mit Wein 138

Gedeck 6

Weinbegleitung: pro Gang ein Glas á 0,1 lt.

Unsere Gerichte können Spuren von Leidenschaft, Hingabe, Liebe und Passion enthalten.

Über andere Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne persönlich.

Wir freuen uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit.

Ihre Gastgeber

Dominique Pisa & Oliver Rechberger sowie das gesamte Bergdiele Team

## À LA CARTE

bergdielen

### BEEF

Tartar mit Erdäpfelbrioche, Wilden Kräutern, Bärlauchkapern & Belper Knolle 18

### TATAKI

Ennstal Seesaibling gebeizt & geflämmt, mit Erbsensalat, Avocado, Kren & Holler 17

### GERÄUCHERTE BURRATA

Cremige Burrata, leicht geräuchert mit Kirschen, Tomaten & Basilikum 15

### BLUNZ´N

BIO Blunz´n im Nudeltascherl mit Pulpo oder Donau – Flusskrebse Thai Curry & Spitzpaprika 18 | 26

### SPARGEL SUPPE

Schaumsüppchen vom Grand Vert Spargel

... mit marinierten Spitzen & Leinöl 9

... mit gegrillten Rotgarnelen 16

### ONGLET

Gegrilltes Kronfleisch vom Almochsen mit Schnittbohnen, schwarzen Knoblauch & Ducca 17

### ST. JACQUES

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Physalis, Zucchini & Basilikum 17

### PIGNOLIE

Rucola & Frischkäsetascherl mit Pinienkernen, eingelegten Tomaten & Paprikasaucerl 16 | 22

### SALATLIEBE

Nicht einfach nur Salat, sondern das beste was der Markt zu dieser Jahreszeit zu bieten hat.

Vereint in einer großen Holzschüssel & mit viel Liebe mariniert.

Vegetarisch 16

Mit Filetsteak im Gewürzlack & Knoblauchbaguette 39

Mit gegrillter Rotgarnele & Knoblauchbaguette Vor 18 | Haupt 26

Mit Filet von der Seeforelle & Knoblauchbaguette Vor 18 | Haupt 26

Beilagensalat 6

### LUNGENBRATEN

Filetsteak vom Cult Beef mit Eierschwammerl, zweierlei Sellerie & Portweinjus 43

### ÖTSCHERBLICK

Secreto im Gewürzlack vom Konro Grill mit Sellerie, Zwiebelmarmelade und Kirschen 29

### SEEFORALLE

Filetstück von der Ennstal Seeforelle mit Wilden Brokkoli, Erbsentascherl & Paradeiser-Buttersauce 28

### ERDBIRNE

Zweierlei von der Topinambur mit Eierschwammerl, Zwiebel & Wilden Brokkoli 22

# bergdiele

Für unsere Gerichte verwenden wir vorzugsweise Produkte aus unserer Region beziehungsweise aus anderen Teilen Österreichs. Für Sie sind wir immer auf der Suche nach bester Qualität und besten Geschmack.  
Für unsere Gäste nur das Beste.

Brot:  
Backmulde, Franz Berger, Hofkirchen

Frische Kräuter & Terrassenpflanzen:  
BIO Gärtnerei Handlbauer, Lichtenberg

Blumendeko:  
Gärtnerei Bauchinger, Linz

Spargel:  
Nussböckgut, Leonding

Eier:  
Miesenbergerhof, Leonding

Fisch:  
Franz Wiesmayr (Lahmer) der letzte Donaufischer  
Familie Mair, Wartberg/ Krems

Gemüse:  
Miesenbergerhof, Leonding  
BIO Bauer Hummer, Leonding  
Wild – Obermayr, St. Florian  
Samhaber, Linz

Musik:  
Musikuss, Bad Ischl

Pilze:  
Florian´s Pilzmanufaktur, Gramastetten

Öl:  
Ölmühle Raab, Eferding  
SonValis  
Fritz & Hans

BIO Freilandgeflügel:  
Krispin Kasinger, Attersee

Lamm:  
Biohof Gnigler, Rutzenmoos

XO Beef:  
Weishuber & Hofer OG, Peuerbach

Säfte:  
Schurm, Lichtenberg

Weine:  
Weinhaus Wakolbinger, Lichtenberg

Von allem ein bisschen:  
Transgourmet, Traun  
Metro, Linz



Wir wünschen Ihnen viele kulinarische Genussmomente.  
Ihr Bergdiele - Dream- Team

Maximilian Traxler  
Tanja Hammer  
Dominique Pisa

Katharina Achathaler  
Augustin Mikulic  
Michael Höller  
Oliver Rechberger