

BERGHOF Naturhotel & Genusswerkstatt

Zehn Zimmer zum Wohlfühlen | eigene kleine Craftbeer-Brauerei & Landwirtschaft

#eatanddrinklocal #thinkglobal #goodvibesonly

Die Natur findet man bei uns im
Glas & auf den Tellern, unter den
Füßen und im Blick.

DRVOR ODER DRZUA

Brennessel | Cappuccino 7,5 €

klare Gemüsesuppe |
Wurzelgemüse | Frittaten 6,5 €

bunter Salat 6,5 €

Sommer | Salat
Blattsalate aus Marias Garten | Marillen 17,5 €
Feta-Schafkaas | Minze

Pfundser Brot | Greiter Butter | Bio-Biersenf 4,5 €

SMALL BITES - BERG TAPAS

Kobler Bergkaas | Marillen | Schüttelbrot

CousCous | Feta | Schmortomate

knusprige Erdäpfel-Fries
bike, hike & crunch
Zwiebelcrunch-Mayo ...kleines hausgebrantes
Bier dazu?

Krautsalat "Coleslaw" | Speck vom
Bio-Almschwein - in Tösens von Hand gselcht

Berglamm-Sugo | eigene Landwirtschaft

Portionsweise bestellbar & serviert mit
Pfundser Brot, Greiter Bauernbutter &
Die Bergbrauer Bio-Biersenf.

1 Tapa 7,5 € 4 Tapas 26 €

2 Tapas 14 € 5 Tapas 32 €

3 Tapas 20 €

Happiness is only real
when (Tapas) shared...

AUS UNSERER GENUSSWERKSTATT

Rinderrücken Steak
Honigkarotte | Erdäpfel-Fries
Zwiebelcrunch-Mayo ... am besten mit
einem Glas Heideboden
genießen. 34 €

BERGrösti | Schmortomate
Kobler Bergkaas | Spiegelei mit Eiern 21,5 €
von unseren happy Hennen

UNSER TOP TIPP

geschmortes BERGlamm - eigene 26,5 €
Landwirtschaft | Rosmarin-Polenta

good old Wiener Schnitzel
Greiter Biokalb vom Tischlerhof
mit knusprigen Erdäpfel-Fries 25,5 €
oder mit Erdäpfelsalat

Brennessel | Knödel
Wurzelgemüse | braune Butter 16,5 €
Kobler Bergkaas-Herz
DAS Tiroler Soulfood

BERG.Burger
Greiter Biokalb - 2km von hier 24,5 €
Speck vom Bio-Almschwein
Weisskraut Coleslaw | Zwiebelcrunch

KIDS CORNER

klare Gemüsesuppe | Frittaten 4,5 €

good old Kinderschnitzel 11,5 €
knusprige Erdäpfel Fries

KIDS GRILL für kleine Bergfexen
Maiskolben vom Grill |
knusprige Erdäpfel-Fries | cooler Dip 12,5 €
mit Grillwürstl vom Bio-Almschwein
oder mit Grillpaprika

BIER VON HIER DIE BERGBRAUER

*gebraut auf der steilen
Seite des Lebens...*

Biozertifiziertes Craftbier
Direkt hier im Haus von Roman gebraut

NATURTRÜB HELL	
0,4 l	4,5 €
0,25 l	3,5 €

NATURTRÜB WEIZEN	
0,4 l	4,8 €
0,25 l	3,8 €

SOMMER SPECIALS AUS DER BRAUEREI

BRAUER'S SPRIZZ	
naturtrübes Bier Aperol Zitrone	7,5 €

Radler süß naturtrübe Zitronenlimo	4,5 €
--------------------------------------	-------

Radler sauer Zitronensaft Soda	4,5 €
------------------------------------	-------

LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMO	
aus Wald & Wiese 0,4 l	4,8 €

APFELSAFT naturtrüb | aus dem Naturpark Kaunergrat

gespritzt | still oder laut | 0,4 l & 0,25 l 4,8 € | 3 €

Almdudler, Tirola Kola, Kombucha, Soda Zitron,...

BERG QUELL WASSER

Quelle Mühle & Säge | 1 km von hier

STILL	
0,25 l	1,5 €
0,5 l	2,5 €
1 l	3,5 €

LAUT	
0,25 l	2 €
0,5 l	3 €
1 l	6 €

DRINKS

GLAS VINUM FUNDUS SOLARIS der Weißwein aus Pfunds	6,5 €
--	-------

GLAS GRÜNER VELTLINER Montanus Tiroler Wirtshauswein	5,2 €
---	-------

GLAS HEIDEBODEN Cuvée ZW ME BF CS	6,2 €
--	-------

GLAS ZWEIGELT Österreichischer Klassiker	5,2 €
---	-------

APEROL SPRIZZ	7,5 €
---------------	-------

LILLET WILD BERRY	7,5 €
-------------------	-------

LIMONCELLO SPRIZZ	7,5 €
-------------------	-------

GIN TONIC Machos Destillerie Nauders	9,5 €
---	-------

ALKOHOLFREI PRICKELND

VIR(GIN) TONIC Machos Destillerie Nauders	7,5 €
--	-------

Glas Chardonnay alkoholfrei	3,7 €
-----------------------------	-------

Glas Merlot alkoholfrei	3,7 €
-------------------------	-------

SOMMER SPECIALS

AURORA ALPIN	
Lavendelblüte hausgemacht	
entweder mit Prosecco	6,20 €
oder alkoholfrei mit Soda	4,80 €

SOMMER SPECIAL	
Minze Erdbeere Holunder	
entweder mit Prosecco	6,20 €
oder alkoholfrei mit Soda	4,80 €

COLD PEAK	
Espresso Eiswürfel Milch	4,50 €

ICED TSCHEY (CHAI) LATTE	4,80 €
---------------------------------	--------

SWEETS AND STORIES

MARIAS FAMOUS WUCHTLA

Buchteln | Vanilleeis

10,5 €

SUMMER SWEETS

Holunder Crème Brûlée |

Erdbeersorbet | Zitronencrumble

9,8 €

HAUSGEMACHTER KUCHEN

aus unserer Backstube

5,5 €

NEU: unbound Kaffee
Bei uns gibts die Alpenröstung "die Wilde"
zurückverfolgbar bis zur Farm,
geröstet in Innsbruck.
...more Espresso, less depresso.

ES WAR EINMAL

Der BERGHof ist ein familiengeführtes Haus mit nur wenigen Zimmern, persönlicher Atmosphäre und viel Ruhe & entspannter Stimmung. Die Grundsteine von unserem Hotel wurden bereits 1950 von unseren Vorfahren gelegt. Wir betreiben als Familie das Hotel & Restaurant, eine kleine Landwirtschaft & Roman die Bio-Craftbeer-Brauerei "DIE BERGBRAUER".

DRAUSSEN ZUHAUSE

Direkt vom Hotel aus beginnt das Abenteuer: aussichtsreiche Wanderwege, stille Almen, traumhafte Bike-Strecken, coole Kletter- & Paragleit-Spots, knackig Lauftrails und echte Bergerlebnisse fernab vom Trubel.

Gemeinsam mit Maria (geprüfte Tiroler Bergwanderführerin) entdecken wir die schönsten Plätze der Region bei geführten Wanderungen in kleinen Gruppen – persönlich, direkt vom Haus startend, unkompliziert und mit viel Begeisterung für die Berge.

Dazu ein Glas Beerenauslese kann
eigentlich nie verkehrt sein...

ZUM DAHIN SCHMELZEN

Eiskaffee gerührt | nicht geschüttelt

7,8 €

FROZEN SACHERBECHER

Chocolate-Chips-Eis | Vanille-Eis

8,5 €

Marillenröster | karamellisierte Haselnüsse

FROZEN APFELSTRUDELBECHER

Vanille-Eis | Tiroler Äpfel

8,5 €

Zimtcrumble | Knusperwaffel

BEERENFRISCH

Himbeersorbet | Tiroler Naturjoghurt

6,5 €

Pfundser Kirschen | Zitronencrumble

KLASSIKER

Himbeersorbet | Vanille-Eis | Chocolate-

7 €

Chips-Eis | mit oder ohne Sahne

6,5 €

Affogato | unbound Espresso

5 €

Kids-Becher (Vanille & Schoko)

4,2 €

DIE BERGBRAUER

Wo bis Frühling 2020 noch eine Garage war, wird heute feinstes Craftbeer gebraut - mit viel Handarbeit und in kleinen Mengen entstehen unsere Biere in Bio-Qualität.

TIPP: jeden Donnerstag gibts von Roman eine Brauereiführung.

REGIONAL GENIAL

Regionalität & Nachhaltigkeit ist in aller Munde und wird bei uns aufrichtig gelebt. Von der Photovoltaikanlage am Stadldach, bis zu den Produkten im Keller & Kühlhaus. Mehrmals in der Saison passen wir unser Angebot von Frühstück, Halbpension & Speisekarte an - um saisonale Produkte bestmöglich hochleben zu lassen - kurze Transportwege tun nämlich allen gut, uns, den lokalen Produzent:innen und dem Klima auch.