



Rasten. Rösten.
Reden.

Frühstück & Pausenbrote

Kleines Frühstück 6,50 €

zwei Brötchen, eine Scheibe Brot, Butter oder Margarine, Aufschnitt,
Käse, gekochtes Ei, Salat und Obstgarnitur, Konfitüre, Nougat, Honig
Pott Kaffee oder Tee 1, 2, 3, 4, A, F, G, I, J

Schlemmerfrühstück 9,50 €

zwei Brötchen, eine Scheibe Brot, Butter oder Margarine
Aufschnitt, Schnittkäse, Camembert, Salat und Obstgarnitur
Fleischsalat, Rühr- oder Spiegelei, Räucherlachs, Konfitüre, Nougat, Honig
Pott Kaffee oder Tee, Glas Orangensaft 1, 2, 3, 4, A, F, G, I, J

Baguettebrötchen 3,50 €

Tagesangebote, verschieden belegt

Mehrkörnbrötchen deftig belegt 4,50 €

Tagesangebote, verschieden belegt

Landbrot mit Wurst 4,50 €

mit Gewürzgurke und Ei ?, ?, ?

Landbrot mit Käse 5,00 €

mit Salatgurke und Tomate ?, ?, ?

Strammer Max 5,50 €

Scheibe Graubrot mit Butter, Braunschweiger Landschinken
zwei Spiegeleier, kleine Salatbeilage 2, 4, A, C, G

Toast Hawaii 5,50 €

zwei Scheiben Toast mit Salatcreme, Putenkochschinken
Ananas und Käse überbacken, kleine Salatbeilage 1, 2, 3, A, G

Für die Tagesangebote unserer belegten Brötchen fragen Sie gerne unser
Personal oder schauen Sie in die Auslage.



Soups, Bowls & Wraps

Hausgemachte Kürbissuppe 5,00 €

mit Kokosmilch, gerösteten Pinienkernen, Olivenöl
und leichter Chilinode geröstete Brotscheibe A, G

Tomatencremesuppe 5,00 €

mit Geflügelklößchen und Nudeleinlage

Salatbowle ›Bergcafe‹ 8,50 €

Lollo Rosso, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika bunt, Radieschen,
Rucola, Rote Zwiebel und Petersilie, geröstete Brotscheibe

Dressing: Cocktailsauce / Vinaigrette / Balsamico / Cesar

Toppingauswahl: Thunfisch / Schafskäse / Butterkäse / Mozzarella /
Hähnchenstreifen / Kochschinkenstreifen / gekochtes Ei A, C, G, J

Hausgemachte Foccaccia ›Dreierlei‹ 6,00 €

mit Dattelcreme, Paprikacreme, Kräutercreme, Salatbeilage A, G

Wrap ›Hähnchen‹ 6,50 €

gefüllt mit Frischkäse, Hähnchen, Gemüse, Eisbergsalat

leichten Knoblauchdip, Salatbeilage A, G

Wrap ›Thunfisch‹ 7,00 €

gefüllt mit Frischkäse, Thunfisch, Gemüse, Eisbergsalat

leichten Knoblauchdip, Salatbeilage A, D, G

Wrap ›vegan‹ 7,50 €

gefüllt mit veganem Streichkäse, veganem Gyros, Gemüse, Eisbergsalat

veganem Dip, Salatbeilage A, F



Heftig deftig zum Mittag

Bergsteiger Currywurst ›eigene Rezeptur‹ mit feuriger Sauce, Steakhouse Pommes, Salatbeilage 1, 2, 3, 4, A	7,50 €
Pommes	2,50 €
Linguine ›Bolognese‹ Deftige Geflügelfleischsauce mit frischem Gemüse Sour Creme, kleinen Salat A, G	8,00 €
Chili sin Carne ›vegan‹ Mit frischem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und Paprika In einer feurigen Sauce, Kräuterreis, kleinen Salat ?, ?, ?	7,00 €
Chicken Nuggets 10er Sauce Süß-Sauer Kartoffelecken mit Aioli	5,50 €
Kleiner Kartoffelsalat	2,00 €
Berg Burger vom Rind Bunt garniert mit Cocktail Rauch Dip dazu Steakhouse Pommes A, G, I, J, K	8,50 €



Eiskarte

Gemischtes Eis

Vanille, Schokolade, Erdbeere
mit Schlagsahne

3,50 €

4,00 €

Cup ›Birne Helene‹

Vanilleeis mit Birnenwürfel
Schokoladensauce und Schlagsahne

5,00 €

Cup ›AWO‹

Schokoladeneis mit Früchten bunt garniert
Karamelsauce und Schlagsahne

5,00 €

Bergteller ›Brucato‹

Gebackene Waffel mit Borbonvanilleeis
Amarenakirschsauce und Schlagsahne

6,00 €





Stärken
und genießen

Süßes heiß & kalt

Cake of the Day	4,00 €
Zitronenrührkuchen	3,50 €
Schokoladenkuchen	4,00 €
Windbeutel mit Schlagsahne und Puderzucker	5,00 €
Windbeutel mit Kirschen	6,50 €
Bergteller	4,50 €
Zuckerkuchen, Streuselkuchen, Bienenstich	
Kuchen der Saison	4,50 €
Frische Waffeln	
mit Puderzucker und Schlagsahne	3,50 €
mit Vanillecreme	4,50 €
mit Walbeeren oder Kirschen	5,00 €
Schwedenbecher	5,00 €
Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus und Schlagsahne	
Bergbecher	5,00 €
Vanille und Schokoladeneis mit Schattenmorellen und Schlagsahne	
Gemischtes Eis	3,50 €
Vanille, Schokolade, Erdbeereis	
Portion Schlagsahne	1,00 €

Für unsere Tages- und Saisonkuchen fragen Sie gerne unser Personal oder schauen Sie in die Auslage.



Cool & erfrischend

Mineralwasser 0,25l spritzig, medium, still	1,50 €
Fritz-Limo 0,33l Zitrone, Orange, Cola	2,50 €
Fritz-Schorle 0,33l verschiedene Sorten	3,00 €
Saft HohesC 0,25l Apfel oder Orange	2,20 €
Hausgemachte Limo 0,5l verschiedene Sorten	3,80 €
Hausgemachter Eistee 0,5l verschiedene Sorten	3,80 €

Heiß & gemütlich

Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Pott Kaffee	3,50 €
Cappuccino mit Milch oder Sahne	3,50 €
Latte Macchiatto	4,20 €
Tee verschiedene Sorten	2,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Sahnehaube	0,30 €

Alle Heißgetränke werden auf Wunsch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch angeboten.



Aus Überzeugung für Qualität

Unser Vitalküchenkonzept sieht vor, dass wir, wo immer dies möglich ist, auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern verzichten. Sollten diese zugelassenen Zusatzstoffe dennoch vorkommen, weisen wir dies entsprechend aus. Seit Dezember 2014 müssen auch mögliche Allergene ausgewiesen werden, die wir entsprechend kennzeichnen. Bei Fragen kann Ihnen unser Service anhand der genauen Produktspezifikationen gerne näher Auskunft geben.

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 mit einer Zuckerart mit Süßungsmitteln
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann abführend wirken
- 13 Fleischerzeugnis mit Milcheiweiß
- 14 Fleischerzeugnis mit Eiklar
- 15 Fleischerzeugnis mit Milch
- 16 Fleischerzeugnis mit Sahne
- 17 Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß
- 18 Fleischerzeugnis mit Stärke
- 19 koffeinhaltig
- 20 chininhaltig
- 21 mit Alkohol
- 22 mit Taurin

Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte / Nüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen
- N Weichtiere

