Wo alpine Gemütlichkeit auf kulinarischen Genuss trifft

Where alpine coziness meets culinary delight

WINTER 25/26

Bibers

RESTAURANT & BAR

Bibers
RESTAURANT & BAR

STARTERS

VOGERL SALAD
lamb lettuce I pumpkin seed oil dressing | poached egg
bacon crumble | radish tartar | thyme croutons
(A, C, G, M, N)
€ 14.50

BURRATINA ALPINA
burned nectarines | orange-mustard dressing | arugula salad
glased balsamic | shavings
(G, L, M)
€ 19.50

FORGOTTEN BEETROOT VEGAN
fermented beetroot | koji borlotto beans cream | beetroot coulies
pickled yellow beetroot | herbal salad
€ 15.00

Bibers
RESTAURANT & BAR

VORSPEISEN

VOGERLSALAT
vogerlsalat | kürbiskernöl dressing | pochiertes ei
speck crumble | radieschen tartar | thymian croutons
(A, C, G, M, N)
€ 14.50

BURRATINA ALPINA
gebrannte nektarinen | orange-senf dressing | rucola
balsamico-glasur | gemüsespäne
(G, L, M)
€ 19.50

FORGOTTEN BEETROOT VEGAN
fermentierte rüben| koji borlotto bohnencreme | rote rübe coulis
eingelegte gelbe rübe | kräutersalat
€ 15.00

Bibers
RESTAURANT & BAR

SOUPS

WILD MUSHROOM SOUP
porcini | chanterelles | yoghurt sphere
herbal crostini | burned leek oil
(A, C, G, L, M, O)
€ 14.00

CHESTNUT SOUP
walnut oil | buttermilk | pea cress
(A, C, G, F, M)
€ 15.00

REFINED TOMATO SOUP
three type tomatoes | herb infused olive oil
tomato-estragon gelee | thyme-mint croutons
(A, C, G, L, M)
€ 13.00

BEEF BROTH
rich beef broth | sliced herbal pancakes | savory
(A, C, G, L, O)
€ 9.50

Bibers
RESTAURANT & BAR

SUPPEN

WALDPILZSUPPE
steinpilze | eierschwammerl | joghurt-sphere
kräuter-crostini | gebranntes lauchöl
(A, C, G, L, M, O)
€ 14.00

KASTANIENSUPPE
walnussöl | buttermilch | erbsenkresse
(A, C, G, F, M)
€ 15.00

ESSENZIERTE PARADEISERSUPPE
dreierlei paradeiser | kräuter-olivenöl
paradeiser-estragon-gelee | thymian-minz-croutons
(A, C, G, L, M)
€ 13.00

FRITTATENSUPPE
kräftige rindssuppe | kräuterfrittaten | bohnenkraut
(A, C, G, L, O)
€ 9.50

Bibers
RESTAURANT & BAR

PASTA

DECONSTRUCTED PUMPKIN
pumpkin ravioli | pumpkin oil | king oyster mushroom
pickled pumpkin | roasted pumpkin seeds
parmesan espuma
(A, C, G, H, M)
€ 24.00

TRUFFLE TAGLIOLINI
chanterelles | black winter truffle
bacon crumble | chervil
(A, C, G, M, O)
€ 33.00
FRISCHER TRÜFFEL AM TISCH GEHOBELT: € 5,00/g

BIBER´S GNOCCHI
sage | brown butter | alpine cheese foam
chive and parsleyoil
(A, C, G, M, O)
€ 19.50

HOMEMADE CHEESE SPÄTZLE
melted cheese | caramelized onions | crispy onions
(A, C, G, O)
€ 22.00

Bibers
RESTAURANT & BAR

PASTA

DEKONSTRUIRTER KÜRBIS
kürbis ravioli | kürbiskernöl | kräutersaitling | eingelegter kürbis
geröstete kürbiskerne | parmesan espuma
(A, C, G, H, M)
€ 24.00

TRÜFFEL TAGLIOLINI
eierschwammerl | schwarzer wintertrüffel
speck crumble | kerbel
(A, C, G, M, O)
€ 33.00
FRISCHER TRÜFFEL AM TISCH GEHOBELT: € 5,00/g

BIBER´S GNOCCHI
salbei | braune butter | alpenkäse schaum
schnittlauch- und petersilienöl
(A, C, G, M, O)
€ 19.50

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE
geschmolzener käse | karamelisierte zwiebeln | röstzwiebeln
(A, C, G, O)
€ 22.00

Bibers
RESTAURANT & BAR

MAIN

200G FILET STEAK
smoked hay jus | pasnip-horseradish puree
pickled shallots | mustard seeds | herbal crust
(G, L, M, O)
€ 45.00

ALPINE TROUT
lemon-butter-emulsion | celery puree
pickled baby fennel| alpine herbs | parsley espuma
(D, C, G, L, M)
€ 33.00

ROASTED CHICORÉE
koji-goatcheese-ice | pear gel | honey-walnut-crumble
lemon-thyme-butter
(G, H)
€ 24.00

FOREST SELECTION VEGAN
glazed king oyster mushroom, | smoked mushroom jus
creamy orosotto | smashed black garlic
parsley emulsion
(A, O)
€ 26.00

WIENER SCHNITZEL FROM VEAL
clarified butter | lemon | cranberries
choice of fries, wedges or potato salat
(A,C, G, M, L)
€ 36.00

BEEF BURGER
180g black angus | mountain cheese | truffle-mayo
fries | brioche
(A,C, G, M, L)
€ 33.00

Bibers
RESTAURANT & BAR

HAUPTGANG

200G FILET STEAK
heu-rauch-jus | pastinakenpürree | senfsaat
eingelegte schalotten | kräuterkruste
(G, L, M, O)
€ 45.00

ALPEN SAIBLING
zitronen-butter-emulsion | selleriepürree
engelegter babyfenchel | saiblingskaviar | alpenkräuter
(D, C, G, L, M)
€ 33.00

GERÖSTETER CHICORÉE
koji-ziegenkäse-eis | birnengel | honig-walnuss-crumble
Zitronen-thymian-butter
(G, H)
€ 24.00

Wald kOMPOSITION VEGAN
glasierte kräutersaitlinge | geräucherte pilzjus
cremiges orosotto | schwarzer knoblauch
peterselien emulsion
(A, O)
€ 26.00

WIENER KALBSSCHNITZEL
butterschmalz | zitrone | preiselbeeren
wahlweise mit pommes, wedges oder erdäpfelsalat
(A,C, G, M, L)
€ 36.00

BEEF BURGER
180g black angus | bergkäse | trüffel-mayo
pommes | brioche
(A,C, G, M, L)
€ 33.00

Bibers
RESTAURANT & BAR

SWEETS

APPLESTRUDEL - NEW INTERPRETED
apple three ways | crispy filo shards | raisin gel
cinnamon crumble | vanilla crème anglais
apple sorbet
(A, C, G, H, O)
€ 12.00

ALPINE GARDEN
lemon verbena and elderflower parfait
cucumber pearls | lemon balm
shortbread crumble
(A, C, G, H)
€ 13.00

FOREST TERROIR
dark chocolate crémeux | hazelnut soil
caramelized milk | macerated raspberries
cocao nibs | smokey salt
(C, G, H, O)
€ 15.00

CHEESE PLATTER
bachensteiner cheese | waldviertler goat cheese
voarlberger mountain cheese 12month
blue affineur cheese
(A, C, G, H, L, M)
€ 19.50

Bibers
RESTAURANT & BAR

Dessert

APFELSTRUDEL – NEW INTERPRETIERT
dreierlei apfel | knusprige filo shards
walnuss-zimt-crumble | rosinen gel
vanillecreme anglais | apfelsorbet
(A, C, G, H, O)
€ 12.00

ALMWIESE
zitronenverbene- und holunderblüten parfait
gurkenperlen | crumble | zitronenmelisse
(A, C, G, H)
€ 13.00

WALDBODEN
dunkle schokoladen crémeux | haselnussboden
karamellisierte milch | marinierte himbeeren
kakaonibs | rauchsalz
(C, G, H, O)
€ 15.00

ALPENKÄSE AUSWAHL
bachensteiner | waldviertler ziegenkäse
12 monate gereifter voarlberger bergkäse
blauer affineur
(A, C, G, H, L, M)
€ 19.50

Bibers
RESTAURANT & BAR

Allergene

Allergens

A
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and products thereof
B
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustaceans and products thereof
C
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Poultry eggs and products thereof
D
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
Fish and products thereof (except fish gelatine)
E
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and products thereof
F
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and products thereof
G
Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
Mammalian milk and milk products (including lactose)
H
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nuts and products thereof
L
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and products thereof
M
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and products thereof
N
Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sesame seeds and products thereof
O
Schwefeldioxid und Sulfite
Sulfur dioxide and sulfites
P
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupins and products thereof
R
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluscs such as snails, mussels, squid and products thereof