

Bibers
RESTAURANT & BAR

**WELCOME
WILLKOMMEN**

à la carte



Bibers

RESTAURANT & BAR

Starters

◆



BURRATINA

colorful tomatoes | pine nut crumble | focaccia chip

(A, C, G, H, L)

€ 16.20



BEETROOT VARIATION

hazelnut vinaigrette | fermented borlotti cream | wild herbs

(A, H, L, M, O)

€ 12.60

SMOKED TROUT

watercress | pickled mushrooms | Lecher bread chip

(A, D, G, L, M)

€ 12.60

LAMB'S LETTUCE

crispy bacon | egg | pumpkin seed dressing

(C, M, G, H)

€ 12.40

MIXED LEAF SALAD

vegetable slices | cucumber | cherry tomatoes
dressing of your choice

(G, L, M)

€ 9.20



Vorspeisen

BURRATINA

Bunte Tomaten | Pinienkernen-Crumble | Focacciachip

(A, C, G, H, L)

€ 16,20



RANDENVARIATION

Haselnussvinaigrette | Fermentierte Borlotticreme | Wildkräuter

(A, H, L, M, O)

€ 12,60



GERÄUCHERTE FORELLE

Brunnenkresse | Eingelegte Pilze | Lecher Brotchip

(A, D, G, L, M)

€ 12,60

VOGERLSALAT

Knuspriger Speck | Ei | Kürbiskern-Dressing

(C, M, G, H)

€ 12,40

GEMISCHTER BLATTSALAT

Gemüsehobel | Gurke | Cherrytomaten

Dressing nach Wahl

(G, L, M)

€ 9,20



Bibers

RESTAURANT & BAR

Soups



CHICKEN CONSOMMÉ

swiss chard | grated egg yolk | black truffle

(C, G, L, M, O)

€ 10.50

BEEF BROTH

bacon dumplings | vegetable julienne | chives

(A, C, G, L, M, O)

€ 8.90

PUMPKIN CREAM

mushroom tortellino | pumpkin cantuccino | ricotta cream

(A, C, G, L, M, O)

€ 9.50



Suppen



HÜHNERCONSOMMÉ

Mangold | Eigelb geraspelt | Schwarzer Trüffel
(C, G, L, M, O)

€ 10,50

RINDERKRAFTBRÜHE

Speckknödel | Gemüsejulienne | Schnittlauch
(A, C, G, L, M, O)

€ 8,90

KÜRBISCREME

Pilz-Tortellino | Kürbis Cantuccino | Ricottacreme
(A, C, G, L, M, O)

€ 9,50



Bibers

RESTAURANT & BAR

Meat

◆

FILLET OF BEEF

pretzel bread soufflé | variation of leek | pepper jus

(A, C, G, L, M, O)

€ 52.50

SURCHARGE FOR HALF BOARD € 19,50



AUSTRIAN BEEF CHEEK

parsley root | shallot yeast dumpling | red wine jus

(A, C, G, L, M, O)

€ 28,50

WIENER SCHNITZEL OF VEAL

cranberries | lemon | rustic fries

(A, C, G, L)

€ 33.50

SPARE RIBS FROM STYRIAN DUROC PORK

asian barbecue sauce | kimchi | miso eggplant

(E, F, G, L, M, N)

€ 27,00



Fleisch

RINDERFILET

Laugenbrotsoufflé | Variation vom Lauch | Pfefferjus

(A, C, G, L, M, O)

€ 52,50

Aufpreis zur Halbpension 19,50 €

ÖSTERREICHISCHE RINDERWANGE

Petersilienwurzel | Schalotten-Buchtel | Rotweinjus

(A, C, G, L, M, O)

€ 28,30



WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Preiselbeeren | Zitrone | Rustikale Pommes

(A, C, G, L)

€ 33,50

SPARERIBS VOM STEIRISCHEN DUROC SCHWEIN

Asiatische Barbecue Sauce | Kimchi | Miso-Aubergine

(E, F, G, L, M, N)

€ 27,00



Bibers

RESTAURANT & BAR

Fish & Veggie



SEA BASS

saffron broth | mussels | young vegetables

(B, D, F, G, L, M, O)

€ 33.50

ROASTED ÖTZTAL CHAR

buttermilk | king oyster mushroom | chives oil

(B, D, F, G, L, M, O)

€ 36.00



CARAMELIZED LUKEWARM CHICORY

apple cream | walnut | goat cheese ice cream

(G, H, L)

€ 19.50



TOFU STEAK

young vegetables | yellow curry | basmati

(H, L, O)

€ 20.50



Fisch & Veggie

WOLFSBARSCH

Safransud | Muscheln | Junges Gemüse

(B, D, F, G, L, M, O)

€ 33,50



ÖTZTALER SAIBLING GEBRATEN

Buttermilch | Kräuterseitling | Schnittlauchöl

(B, D, F, G, L, M, O)

€ 36,00

KARAMELLISIERTER LAUWARMER CHICORÉE

Apfelcreme | Walnuss | Ziegenkäsees

(G, H, L)

€ 19,50



TOFUSTEAK

Junges Gemüse | Gelbes Curry | Basmati

(H, L, O)

€ 20,50



Bibers

RESTAURANT & BAR

Pasta



SCHLUTZKRAPPEN

filled pasta pockets

brown butter | alpine cheese slices | chives

(A, C, G, L)

€ 19.80



HOMEMADE TAGLIATELLE

venison ragout | sautéed wild mushrooms | sage

(A, C, G, L, M, O)

€ 22.50



Pasta



SCHLUTZKRAPPEN

Braune Butter | Alpenkäsehobel | Schnittlauch

(A, C, G, L)

€ 19,80

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

Ragout vom Hirsch | Sautierte Waldpilze | Salbei

(A, C, G, L, M, O)

€ 22,50



Bibers

RESTAURANT & BAR

Desserts



APPLE STRUDEL

vanilla sauce | shortcrust pastry | vanilla ice cream

(A, C, G, H, O)

€ 9.80

CRÊPES

vanilla ice cream | whipped cream | wild berries

(A, C, G)

€ 10.50



COCONUT MOUSSE

bergamot | pecan | passion fruit

(H, O)

€ 14.80

PEAR PARFAIT

hazelnut | ricotta | violetta

(A, C, G, H, O)

€ 14.80

GUANAJA CHOCOLATE

almond | orange | hibiscus

(A, C, G, H, O)

€ 14.80



Desserts

APFELSTRUDEL

Vanillesauce | Mürbteig | Vanilleeis

(A, C, G, H, O)

€ 9,80

PALATSCHINKEN

Vanilleeis | Schlagsahne | Waldbeeren

(A, C, G)

€ 10,50

KOKOSMOUSSE

Bergamotte | Pecan | Passionsfrucht

(H, O)

€ 14,80



BIRNENPARFAIT

Haselnuss | Ricotta | Violetta

(A, C, G, H, O)

€ 14,80

GUANAJA SCHOKOLADE

Mandel | Orange | Hibiskus

(A, C, G, H, O)

€ 14,80



Desserts



BREGENZERWALD CHEESE PLATE

mustard chutney | pear bread

(G, H, M)

€ 17,50

ICE CREAM VARIATION OF THE DAY (2 SCOOPS)

without whipped cream € 5,50

with whipped cream € 7,00

SORBETS OF THE DAY (2 SCOOPS)

€ 5,50



Desserts

BREGENZERWÄLDER KÄSETELLER

Senf-Chutney | Birnenbrot

(G, H, M)

€ 17,50

EISVARIATION DES TAGES (2 KUGELN)

mit Sahne € 7,00

ohne Sahne € 5,50

SORBETS DES TAGES (2 KUGELN)

€ 5,50



Allergens



A

Cereals containing gluten and products thereof

B

Crustaceans and products thereof

C

Poultry eggs and products thereof

D

Fish and products thereof (except fish gelatine)

E

Peanuts and products thereof

F

Soybeans and products thereof

G

Mammalian milk and milk products (including lactose)

H

Nuts and products thereof

L

Celery and products thereof

M

Mustard and products thereof

N

Sesame seeds and products thereof

O

Sulfur dioxide and sulfites

P

Lupins and products thereof

R

Molluscs such as snails, mussels, squid and products thereof



Allergene



A

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inklusive Laktose)

H

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

