



**WELCOME**  
**WILLKOMMEN**



# 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)

€ 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)

€ 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



### CAMELIZED 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 | Ziegenkäseeis

(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 | Apenkäsehobel | 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 Milcherzeugnisse (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

