



creative
FOODart
_by

Bernhard's



#lunch02



_appetizer & salat

- „Humus“ homemade _by elephant EUR 5,80
Weißbrot geröstet | bestes Olivenöl | Chili | Oliven
- Spinat Quiche & Feta | ofenwarm serviert EUR 8,50
Blattsalate | Rohkost | Schnittlauch | Sauerrahm
- Bunter Salatteller | Kürbiskerne | Croûtons EUR 8,50
italienisches Dressing oder Joghurt-Dressing
- Tandoori Chicken-Wrap EUR 9,50
Tandoori-Huhn | Salat | Champignons | Tomate | Wrap



_toasts & burger

- Käse & Schinken Toast „Klassik“ EUR 5,80
Hinterschinken | Bergkäse | Ketchup
- „Club-Sandwich“ EUR 12,50
Huhn gebraten | Ei | Schinken | Käse | Salat
Kartoffelecken | hausgemachter Dip
- _the elephant Burger EUR 12,80
Holzofenbrioche | Speck | geschmorter Zwiebel | Tomate
Bergkäse | Gurke | Häuptelsalat | Potato Wedges
hausgemachter Dip





_pasta & specials

- Linguine „al Salmone“ EUR 15,80
Lachs gebraten | Nudeln al dente
Tomaten sonnengetrocknet | frische Kräuter
- Nudeltascherl „Portobello“ EUR 15,30
frische Pfifferlinge | Kräutercreme
- Rotes Gemüse-Curry „vegan“ EUR 12,80
Basmatireis | frisches Gemüse | Litschi | Ananas

_final sweet

- Wiener Eiskaffee EUR 6,10
gerührt | nicht geschüttelt
- Hot Love EUR 6,50
Vanilleeis | erwärmte Himbeeren | Schlagsahne
- Coupé Danmark EUR 6,30
Vanilleeis | Mandelblättchen geröstet
Schokoladensauce | Schlagsahne
- Eiscreme-Kugel EUR 1,80
- Kuchen | Strudel & Co. AUS DER VITRINE
tagesaktuelle Köstlichkeiten | gerne auch _for take away

_ALLERGENE | unser Serviceteam informiert sehr gerne!

_PREISE | inklusive Mehrwertsteuer





Bernhard's



meets



Das **elephant-Kulinarium** zur **Mittagszeit** liegt seit Kurzem in den bewährten Händen der Bernhard's, die es im bayerischen Nachbarort mit ihrem Spezialitäten-Restaurant sowie „bayerischem Genuss mit Schweizer Akzent“ bereits mehrfach auf die „**Michelin-Guide-Spitze**“ getrieben haben.

„**Bernhard's meets elephant**“ – das Ergebnis einer jahrzehntelangen Freundschaft mit **ungebrochenem Kulinarik-Credo**.

Nur die großartigsten und frischesten Produkte haben die beste Qualität für den anschließenden Weg in die gemeinsame Küche. Tag für Tag wird diese **Qualitäts- und Frische-Philosophie** erneuert und spiegelt sich in der Kulinarik einer **saisonalen Alpin-Küche** wider. Mit Bedacht wird **Modernes mit Traditionellem** kombiniert, wobei der Focus auf **naturnahen Landbau** und **heimische Lieferanten** gerichtet ist.

Genuss in bester Qualität zu bieten, das ist das gemeinsame Ziel unserer kulinarischen Angebote. **KOSTbare Momente** für Genuss und Kulinarik benötigen Zeit und Raum. Sollte Letzteres fehlen, empfehlen wir unser

Café · Bar · Bistro elephant mit creative FOODart _by Bernhard's.

_wir freuen uns auf die kulinarischen Meetings mit Ihnen, Ihrer Familie, Ihren Freunden!

_KÜCHENZEITEN | Montag bis Freitag | 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr



EVENTLOCATION Café · Bar · Bistro elephant

Sobald es uns möglich ist, stellen wir unser Café · Bar · Bistro elephant wieder außerhalb der Öffnungszeiten für exklusive Abendevents mit gastronomischer Komponente zur Verfügung. Ob private Festlichkeiten, Business appointments oder Firmenfestlichkeiten – wir kümmern uns um Ihre Wünsche, Sie haben Zeit für Ihre Festgäste. **KONTAKT** | +43 5372 6944 | info@elephant-kufstein.at





creative
FOODart
_by

Bernhard's



Up to date | mit Internet & Social Media!

www.elephant-kufstein.at

#elephantkufstein

_Geschenkidee | Lunch-Gutschein

_exklusive EVENTLOCATION mit Abend-Kulinarik

Ihre TripAdvisor-Bewertung freut uns sehr!

#lunch02