Instagram
@VIVO.RESTAURANT.BERGKRAMERHOF

Vivo RESTAURANT zum Bergkramerhof

Speisekarte
Menue

Herzlich willkommen im VIVO Restaurant zum Bergkramerhof

Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die mediterrane Küche des Südens – frisch, aromatisch und mit viel Liebe zubereitet, in stilvollem Ambiente.

Buon Appetito! *Ihr VIVO-Team*

APERITIV

Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,90 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Hugo Alkoholfrei	0,2 l	6,90 €
Campari Orange / Soda	0,2 l	7,90 €
Sarti Spritz	0,2 l	7,90 €
Cranberry Spritz	0,2 l	7,90 €
Limoncello Spritz	0,2 l	7,90 €
Sanbitter Spritz	0,2 l	7,90 €
Golfer Spritz	0,2 l	8,50 €

ROTWEIN offen

Hauswein rot	0,2 l	6,90 €
Merlot Trevenezie	0,5 l	14,90 €
Camp LAMBRUSCO	0,2 l	7,50 €
Vigne dell'Olmo	0,5 l	17,50 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,2 l	7,90 €
Casal Bordino	0,5 l	17,90 €
Chianti DOCG Gonfalone	0,2 l	8,50 €
Gonfalone	0,5 l	18,50 €
Primitivo del Salento IGP	0,2 l	8,90 €
Parol Vini	0,5 l	19,50 €

WEISSWEIN offen

Hauswein weiß	0,2 l	6,50 €
Bianco Casada	0,5 l	14,50 €
Pinot Grigio delle Venezie DOC	0,2 l	7,50 €
Parol Vini	0,5 l	17,50 €
Chardonnay Veneto IGT	0,2 l	6,90 €
Parol Vini	0,5 l	15,90 €
Lugana DOC Antiche Mura	0,2 l	9,90 €
Azienda Zenegaglia	0,5 l	19,90 €
Weinschorle	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	11,90 €

ROSÉWEIN offen

Cerasuolo d'Abruzzo DOC	0,2 l	7,50 €
Casal Bordino	0,5 l	17,50 €
Roséschorle	0,2 l	6,20 €
Casal Bordino	0,5 l	13,90 €

ROTWEIN Flasche

Primitivo del Salento IGP Villa Marin Parol Vini Äußerst reichhaltig, fleischig, würzig, ausdrucksvoll	0,75 l	39,90 €
Rosso Veneto IGT Barone Nero Parol Vini – komplex, guter Körper, anhaltend	0,75 l	34,90 €
Merlot DOC Siebeneich Kellerei Bozen Waldbeerig, röstig, reichhaltig, saftig, füllig	0,75 l	89,90 €

WEISSWEINE Flasche

Sauvignon Blanc delle Venezie IGT Villa Marin, Parol Vini Blütennuancen, zitrusbetont, fein und füllig	0,75 l	29,90 €
Gavi di Gavi Rovereto DOCG Ernesto Picollo Elegant, fein säuerlich, persistent	0,75 l	34,90 €
Lugana Santa Cristina DOC Zenato Exotisch, sehr voll und ausgewogen	0,75 l	45,90 €

WEINE – SPRITZIG

Prosecco Spumante Brut DOC Collio Parol Vini Blütennoten, Röstnoten, lebendig und saftig	0,1 l 0,75 l	6,50 € 34,90 €
Spumante Rosé Extra Dry Motivo Borgo Molino I Beerig, saftig, frisch	0,1 l 0,75 l	6,90 € 37,90 €
Champagne Brut Nature De Lozey I Röstig, buttrig, subtil, tief	0,75 l	99,90 €
Spumante Rosé Extra Dry Motivo Borgo Molino I Beerig, saftig, frisch	0,1 l 0,75 l	6,90 € 37,90 €
Oleada Spirit of Barcelona Fizzy-Blanc (entalkoholisiert)	0,1 l 0,75 l	6,50 € 34,90 €

SOFTDRINK (alkoholfreie Getränke)

Acqua panna	0,25 l	3,30 €
	0,75 l	7,90 €
San Pellegrino	0,25 l	3,30 €
	0,75 l	7,90 €
Cola [7, 12, 14]	0,2 l	3,40 €
Cola Light [7, 10, 12, 14]	0,2 l	3,40 €
Cola Zero [7, 10, 12, 14]	0,2 l	3,40 €
Fanta [3, 12]	0,2 l	3,40 €
Paulaner Spezi [7, 10, 12]		
Flasche	0,33 l	3,70 €
vom Fass	0,5 l	4,90 €
Ginger Ale [9, 12]	0,2 l	3,90 €
Bitter Lemon [9]	0,2 l	3,90 €
Tonic Water [9]	0,2 l	3,90 €
Sanbitter [9]	0,1 l	4,50 €
Eistee Pfirsich I Zitrone	0,3 l	3,90 €
Tafelwasser	0,5 l	3,90 €
Säfte [18] **/ Schorle**		
Apfel I Maracuja I Mango I Holunder	0,2 l	4,20 €
Ananas I Johannisbeere I Rhabarber	0,4 l	4,90 €
Cranberry I Orange I Grapefruit		

BIER vom Fass

Hacker-Pschorr Münchner Hell [21]	0,5 l	4,90 €
Hacker-Pschorr kleines Helles [21]	0,3 l	4,30 €
Radler (Helles mit Limo) [21]	0,5 l	4,90 €
Paulaner Hefe-Weißbier [21]	0,5 l	5,30 €
	0,3 l	4,50 €
Russ (Weißbier mit Limo) [21]	0,5 l	5,30 €

BIER aus der Flasche

Hacker-Pschorr Münchner Dunkel [21]	0,5 l	4,90 €
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel [21]	0,5 l	5,30 €
Paulaner Leichte Weiße [21]	0,5 l	5,30 €
Fürstenberg Premium Pils [21]	0,3 l	4,50 €

BIER alkoholfrei

Paulaner Münchner Hell [21]	0,5 l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier [21]	0,5 l	5,30
Radler Hacker-Pschorr [21]	0,5 l	4,90

LIMONADE

Golfer	0,4 l	5,50 €
Citrus-Minz-Schorle (Limetten I Minze I Rohrzucker I Limo I Soda)	0,4 l	6,50 €
Raspberry-Limo (Himbeeren I Minze I Limetten Rohrzucker I Raspberry-Sirup I Soda)	0,4 l	6,90 €
Matcha Limo (Limetten I Minze I Matcha I Rohrzucker)	0,4 l	6,90 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	7,50 €

COCKTAILS

Mojito [19] (Limo I Minze I Rohrzucker I Rum I Soda I Angostura Bitter)	8,90 €
Sex on the Beach [2, 3, 19] (Wodka I Pepino Peach I Orangesaft I Grenadine)	8,90 €
Cosmopolitan (Cranberry Saft I Cointreau I Wodka I Limo)	8,90 €
Pina Colada [2, 22] (Ananassaft I Sahne I Rum I Kokossirup)	8,90 €
Espresso Martini [7] (Espresso I Kahlua I Wodka I Rohrzucker)	8,90 €

COCKTAILS alkoholfrei

Virgin Sunrise (Orangensaft I Limo I Grenadine)	7,90 €
Vivo Vita [2] (Mangosaft I Limo I Grenadine)	7,90 €
Virgin Colada [2, 22] (Sahne I Ananassaft I Limo I Kokossirup)	7,90 €

RUM, WHISKY, GIN & CO

Sambuca	4cl	4,80 €
Wodka	4cl	5,80 €
Havana Club Anos [3]	4cl	5,90 €
Jack Daniels	4cl	6,80 €
Chivas Regal Whisky	4cl	7,90 €

SPIRITUOSEN

Grappa della casa	2cl	4,70€
Grappa Nonino	2cl	8,50 €
Ramazzotti	2cl	4,50 €
Fernet Branca	2cl	4,50 €
Limoncello	2cl	4,50 €
Amaro Averna	2cl	4,50 €
Martini Bianco I Rosso	2cl	4,50 €

LIKÖRE

Cointreau	2cl	4,50 €
Amaretto	2cl	4,50 €
Frangelico	2cl	4,50 €
Baileys	2cl	4,50 €

WARME GETRÄNKE

Espresso [7]	2,90 €
Espresso Macchiato [7, 22]	3,20 €
Doppelter Espresso [7]	4,50 €
Espresso Corretto (mit Grappa)	5,50 €
Café Crème [7]	3,40 €
Kaffee Americano [7]	4,80 €
Cappuccino [7, 22]	3,90 €
Cappuccino groß	4,90 €
Milchcafé [7, 22]	4,90 €
Latte Macchiato [7, 22]	4,90 €
Heiße Schokolade [22]	4,90 €
Eiskaffee [7, 22]	6,90 €
Extrawünsche Koffeinfrei I Lactosefrei I Hafer-Milch	+ 0,90 €

TEE

Frischer Minz-Tee	4,90 €
Frischer Ingwer-Minz-Tee	5,30 €
Grüner Tee	3,40 €
Schwarzer Tee	3,40 €
Waldbeere Tee	3,40 €

VIVO Frühstückskarte bis 12:00 Uhr

Frühstück Klassik **7,90 €**
Zwei Scheiben Hausbrot mit Salami, Käse, Marmelade und frischen Tomaten

Vegetarisches Frühstück **8,90 €**
Zwei Scheiben Hausbrot mit Käse, frischen Tomaten, Avocado und einem Spiegelei

Club Toast **10,50 €**
Toastbrot mit Prosciutto, Käse, Spiegelei, Tomaten, Salat und Cocktailsauce

ZUPPE

Zuppa di pomodoro **7,50 €**
Feine Tomatencremesuppe mit einem Hauch Sahne [1, 5, 22, G, W]

Fischsuppe **13,50 €**
Mediterrane Fischsuppe mit frischen Frutti di Mare, Garnelen, Calamari und Muscheln in aromatischer Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch [1, 5, 22, G, W]

SALATE

Insalata mista als Beilage **6,50 €**
Frischer Blattsalat mit Kirschtomaten und feinen Zwiebeln

Caesar Salat **12,90 €**
Fein abgestimmt mit klassischem Caesar-Dressing, goldenen Croutons und gehobeltem Parmigiano Reggiano [22, G]

Insalata Pomodoro e Rucola **13,50 €**
Aromatischer Rucola mit Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano, fein abgestimmt mit Zwiebeln

Insalata Tonno **13,90 €**
Gemischter frischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Karotten, verfeinert mit einem leichten Dressing nach italienischer Art

Insalata Burrata **15,90 €**
Frischer gemischter Salat mit cremiger Burrata, Cherrytomaten und mediterranen Kräutern, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Balsamico

Insalata Vivo **15,90 €**
Feine Salatkomposition mit Kirschtomaten, Birnen, Gorgonzola, mit einem Hauch Honig und gerösteten Walnüssen [22]

Extrawünsche
Hähnchenstreifen **+ 4,90 €**
Garnelen **+ 9,50 €**

ANTIPASTI

Bruschetta **8,90 €**
Knusprig geröstetes Brot mit aromatischen Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch [W]

Verdure grigliate **14,50 €**
Mediterran gegrilltes Gemüse mit feinem Knoblauch [W]

Caprese di Burrata **14,90 €**
Cremige Burratamozzarella mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum [22, G]

Gamberi all'Aglio **16,90 €**
Aromatische Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncino, mediterran vollendet [0, 1 A, W]

Carpaccio di Manzo **16,90 €**
Feinstes Rindercarpaccio, garniert mit Rucola und gehobeltem Parmigiano Reggiano, harmonisch veredelt [2, 22, C, G]

Vitello tonnato **16,90 €**
Kalbfleisch in cremiger Thunfischsauce mit Kapern [1, 2, 22, G, D]

Antipasti Vivo 1 / 2 Personen **18,90 / 26,90 €**
Mediterrane Vorspeisenvariation, liebevoll zusammengestellt vom Küchenchef [22, G, W]

Al FORNO

Lasagne al Forno **14,90**
Hausgemachte Lasagne mit Rinderbolognese, Tomaten-Sahnesauce, mit Mozzarella überbacken [W]

Melanzane alla Parmigiana **14,50**
Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Basilikum [W]

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino **13,50 €**
Spaghetti in aromatischem Olivenöl extra vergine mit frischem Knoblauch, feinem Chili und gehackter Petersilie [W]

Spaghetti alla Carbonara **15,90 €**
Spaghetti in cremiger Carbonarasauce mit knusprigem Speck, Ei, Parmigiano Reggiano [G]

Paccheri Tonno e Sardelle **17,50 €**
Große Paccheri-Pasta mit feinem Thunfisch und würzigen Sardellen, sanft geschwenkt in einer mediterranen Sauce aus Cherrytomaten, Knoblauch und frischen Kräutern [W]

Tagliatelle al Salmone **17,90 €**
Bandnudeln mit frischem Lachs, Tomatensoße, Brandy, Kirschtomaten, Petersilie [13, G, W]

Linguine al Pesto con Burrata **17,90 €**
Hausgemachtes Basilikumpesto mit Parmigiano Reggiano, extra nativem Olivenöl, gerösteten Trockenfrüchten und Knoblauch, verfeinert mit cremiger Büffel-Burrata [G, W]

Linguine Frutti di Mare **18,50 €**
Linguine mit frischen Frutti di Mare, Garnelen, Calamari und Muscheln in einer aromatischen Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und mediterranen Kräutern, Parmigiano Reggiano und frisch gemahlenem Pfeffer [13, C, G, W]

Gnocchi Gamberi e Porcini **18,90 €**
Kartoffelgnocchi in Knoblauch, Olivenöl, Garnelen, Steinpilzen, Kirschtomaten, Petersilie, Weißwein [13, G, W]

Risotto Gamberi e Zafferano **18,90 €**
Cremiges Risotto mit saftigen Garnelen und feinem Safran, verfeinert mit Weißwein, Parmesan und mediterranen Kräutern [13, G, W]

Nudelgerichte auch glutenfrei möglich (als Penne) **+ 3,90 €**

Extrawünsche
Garnelen **+ 9,50 €**
Parmesan **+ 2,50 €**
Knoblauch **+ 0,90 €**
Scharfes Öl **+ 0,90 €**
Einpacken **+ 2,00 €**

CARNE | Fleisch

Pollo al Limone **23,90 €**
Zartes Hähnchenfilet in einer feinen Zitronensauce, verfeinert mit mediterranen Kräutern

Milanese di Vitello – Wiener Schnitzel **26,90 €**
Fein paniertes Kalbsschnitzel, goldbraun ausgebacken und herrlich knusprig

Saltimbocca alla Romana **27,90 €**
Saftiges Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei, in einer feinen Weißweinjus harmonisch abgerundet [13]

Entrecôte alla griglia **31,90 €**
Zartes Rinderentrecôte vom Grill, mit mediterranen Aromen verfeinert

Surf & Turf **39,90 €**
Zartes Entrecôte und gegrillte Black Tiger Garnelen, harmonisch abgestimmt und mit mediterranen Aromen vollendet.

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse als Beilage

PESCE | Fisch

Calamari alla Griglia **24,90 €**
Zarter gegrillter Calamari mit Knoblauch, Olivenöl, frischer Zitrone und mediterranen Kräutern

Salmone alla griglia **26,90 €**
Frisches Lachsfilet, schonend gegrillt und mit mediterranen Aromen verfeinert

Branzino alla griglia **27,90 €**
Zartes Wolfsbarschfilet vom Grill, aromatisch und fein abgestimmt

Bistecca di tonno **31,90 €**
Zartes Thunfischsteak, rosa gegrillt, außen aromatisch angebraten und mit mediterranen Aromen harmonisch vollendet

Alle Fischgerichte werden standardmäßig mit mediterranem Gemüse und einem gemischten Salat serviert

Extrawünsche
Kleine Portion Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino **+ 7,50**

PIZZERIA

Pizzabrot | Pizza Pane **6,90€**
Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin [G, W]

Pizza rossa

Annika Sörenstam **10,50 €**
(Margherita) Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum [G]

Arnold Palmer **12,90 €**
(Salami) Tomatensauce, Mozarrella, Salami [G]

Old Course **14,90 €**
(Calzone) Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons [G]

Gary Player **14,90 €**
(Regina – Prosciutto e Funghi) Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Schinken [G]

Sam Snead **15,90 €**
(Tonno e Cipolla) Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch [D, G]

Driving Range **15,90 €**
(Quattro Formaggi) Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Edamer – cremig [D G]

Nelly Korda **15,90 €**
(Quattro Stagioni) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, frische Champignons [G]

Royal Birkdale **16,90 €**
(Parma Rucola) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan [G]

Tiger Woods **16,90 €**
(Diavolo) Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Frischkäse [G]

Lorena Ochoa **17,50 €**
(Salmone e Spinaci) Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, frischer Spinat, Knoblauch [D, G, W]

Babe Zaharias **17,90 €**
(Frutti di Mare) Tomatensauce, Garnelen, Calamari und Muscheln, Knoblauch [1, G, W]

Pizza bianca

VIVO VEGGIE **15,90 €**
Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella und mediterranen Kräutern

Pine Valley **16,90 €**
(Burrata) Burratamozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum [G]

Hole in One **18,50 €**
(Carpaccio) Mozzarella, Rindercarpacio, Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch [G, W]

Extrawünsche
Jede Pizza auch glutenfrei möglich **+ 3,90 €**
Pizza Medium **– 1,00 €**
Einpacken **+ 2,00 €**
Jeder Extrawunsch **+ 2,50 €**

Kinderkarte

Kinder bis 2 Jahre: Eine Portion Nudeln ohne Berechnung

Pommes **4,90 €**
Pizza Margherita Bambini **6,90 €**
Pizza Salami **7,90 €**
Penne mit Butter **6,50 €**
Penne mit Tomatensoße **6,90 €**

DOLCE

Gelato **6,50 €**
Zwei Kugeln Eis mit Schokosoße
(Vanilla | Schoko | Haselnuss | Erdbeer | Zitrone | Sauerkirsch-Joghurt)

Affogato **6,90 €**
Eine Kugel Vanilleeis in einer Tasse heißem Espresso [7, 22, G]

Himbeer Brownie GLUTENFREI **7,50 €**

Panna Cotta **7,90 €**
Vanille-Sahnecreme mit Waldfruchtsauce [G]

Tiramisu **8,50 €**
Mascarpone Creme, Löffelbiskuits, Espresso, Amaretto [7, 13, 22, G]

Profiteroles al Cioccolato **9,90 €**
Drei feine Profiteroles gefüllt mit cremigem Vanilleeis, überzogen mit dunkler Schokoladensauce und verfeinert mit Schokostückchen [7, 22, G]

Schoko-Soufflé **10,90 €**
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis [1, 7, 22, A, C, G]

Tartufo Nero **11,50 €**
Italienisches Eisdessert aus feiner Schokoladen- und Vanilleeis-creme mit flüssigem Schokoladenkern, verfeinert mit Kakao [G, 7, 22]

Sorbetto al Limone con Prosecco **7,90 €**
(Zitronensorbet mit Prosecco)

Verschiedene Kuchen **5,20 €**

Extrawünsche
Sahne **+ 1,50 €**
Kugel Eis **+ 3,00 €**

Veranstaltung:

Sie planen einen Empfang, ein Essen mit Ihren Geschäftspartnern oder eine Familienfeier? Im kleinen oder großen Rahmen stellen wir Ihnen dabei gerne unsere Räumlichkeiten zur Verfügung!

Bergkramerhof 1 | 82515 Wolfratshausen | Telefon +49 8171 4183653 | WhatsApp +49 176 45166001
vivo@bergkramerhof.com | capacons@gmail.com | www.vivo-restaurant-bergkramerhof.de

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5 mit Geschmacksverstärkern, 6 geschwefelt, 7 koffeinhaltig, 9 chininhaltig, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 mit Phosphat, 12 mit Farbstoff, 13 alkoholhaltig, 14 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 15 Taurinhaltig, 16 geschwefelt, 17 gewachst, 18 Fruchtsaftgetränk, 19 Konservierungsmittel, 20 Hafer, 21 enthält glutenhaltiges, 22 enthält Milchweiß

Allergene
A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch einschließlich Laktose
H = Schalenfrüchte (Nüsse)
I = Sellerie
L = Senf
K = Sesamsamen
M = Lupinen
N = Schwefeldioxid
O = Weichtiere
W = Knoblauch

Speisekarte Menue **Instagram**

Wir bieten für viele unserer Speisen auch vegetarische und vegane Alternativen an