

BERGHOTEL****
tulbingerKOGEL

... in aller Ruhe genießen ...

*Von unten nicht, aus dumpfer Talschlucht,
von Bergeshöhen blick' das Leben an.*

*Hoch aus den Lüften, wo der Vogel zwitschernd
herabschaut auf der Erde Dampf und Qualm.*

*Von oben mußt du's schauen frisch und heiter,
von oben her reicht Geist und Auge weiter!*

Friedrich Halm (1806 – 1871)



Hinten: Georg & Maria Bläuel, Linda Fertl-Bläuel, Ingrid & Frank Bläuel
vorne: Friedrich Bläuel

Seit mehr als 70 Jahren ist das Berghotel Tulbingerkogel unser Zuhause – und vielleicht für einen Moment auch Ihres.

Als Familie Bläuel führen wir den Betrieb heute in dritter und vierter Generation, unterstützt von einem Team, das uns zum Teil schon Jahrzehnte begleitet. Diese Verbundenheit spüren auch unsere Gäste –in der Atmosphäre, im Service, im Detail.

Willkommen in einer Welt gelebter Tradition und herzlicher Gastlichkeit.

**Familie Bläuel
& das Team vom Tulbingerkogel**

TRADITIONELLER HAUSBALL

Unter dem Motto „ESPANA“ steht der nächste traditionelle Hausball
am 24. Jänner 2026; Einlass um 19:30 Uhr
Live-Tanzmusik mit dem „Willi Frank Ensemble“ bis 2:00 Uhr früh,
Sekt Aperitif, Damenspende, großes Buffet, Tombola und Mitternachtseinlage
€ 98,- pro Person

VALENTINSTAG – ZEIT, DIE LIEBE STRAHLEN ZU LASSEN

Schenken Sie sich gemeinsame Momente voller Nähe und Genuss.

Unser Valentinsarrangement

vom 13.–15. Februar 2026

verbindet einen stimmungsvollen Abend voller Genuss und einem
5-Gang Candle-Light-Dinner, mit einer kuscheligen Auszeit,
in der man sich fallen lassen und einfach beieinander sein kann.

Arrangements ab € 470,-

Auf Wunsch organisieren wir liebevolle Extras.

HERINGSSCHMAUS

Aschermittwoch, 18. Februar 2026

um 19:00 Uhr großes Heringsschmaus-Buffet
mit Champagner und Austern als Aperitif € 155,- pro Person

Donnerstag, 19. Februar 2026

um 19:00 Uhr Fischbuffet zum Katerkehraus
mit einem Glas Sekt als Aperitif € 128,- pro Person

BETRIEBSURLAUB

von Sonntag, 1. Februar 2026 bis einschließlich Freitag, 6. Februar 2026
Wir bitten um Ihr Verständnis!

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT MITTE MÄRZ BIS ENDE OKTOBER

Mo-Sa 12:00 bis 24:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)

So 12:00 bis 22:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT ANFANG NOVEMBER BIS MITTE MÄRZ

Mo-Sa 12:00 bis 23:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)

So 12:00 bis 18:00 Uhr (Küche bis 16:00 Uhr, abends nicht geöffnet)

DINER HISTORIQUE

Eine kulinarische Zeitreise ins Rokoko
28 Gerichte werden nach Rezepten der umfangreichen historischen
Kochbuchsammlung zubereitet und nach alter Serviermethode gereicht.
inkl. Aperitif, Tischweine, Wasser, Kaffee und Besuch des Weinkellers
€ 165,- pro Person

Termine Frühling 2026:
7. März, 28. März, 24. April

WIENERWALDDINNER

EXKLUSIVER GENUSS UNTER BAUMKRONEN

Erleben Sie eine laue Sommernacht im Hochbuchenwald:
Ein elegant gedeckter Tisch,
ein eigens kreiertes 5-Gänge-Waldmenü mit Weinbegleitung,
stimmungsvolle Beleuchtung und musikalische Untermalung
– mitten in der Natur des Wienerwaldes.
Gemeinsam mit dem renommierten Waldökologen Artur Cisar-Erlach
gestaltet das vielfach ausgezeichnete Küchenteam des Berghotel Tulbingerkogel
ein außergewöhnliches Genusserlebnis für alle Sinne.

Termine 2026:
Donnerstag, 20. August & Freitag, 21. August

Aperitif um 18:00 Uhr beim Roscherhaus

Tickets: an der Rezeption oder über Wienerwald Tourismus
Nächtigung im Berghotel Tulbingerkogel direkt buchbar.

DAS IDEALE GESCHENK

MANI Bläuel Oliven-Produkte aus Griechenland,
hausgemachte Marmeladen, erlesene Weine
auf Wunsch individuelle Zusammenstellung im attraktiven Geschenkkarton.
Das ganze Jahr über können Sie Gutscheine für das Restaurant und/oder das
Hotel, ebenso wie für alle unsere Veranstaltungen erwerben.

KULTURVERANSTALTUNGEN 2026/27

28. November 2026 Erika Pluhar zu Gast im Tullnerfelder Advent
05. Dezember 2026 Licht ins Dunkel Künstlergala
08. Jänner 2027 Tullnerfelder Neujahrskonzert mit der Militärmusik NÖ

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

PRICKELNDES AUS ALLER WELT O,IL

Champagne Louis Roederer Collection 244	19,-
2020 Bründlmayer brut rosé, Langenlois	9,5
Kattus Cuvée N° 1	7,-
Prosecco Fantinel Millesimato brut 2021	7,-
Natureo Muskateller sparkling O,O alkoholfrei, semi-secco, Torres	7,-

ERFRISCHEND UND SPRITZIG

<u>TULBINGERKOGEL OLIVETO</u> – <i>Mani Edition</i>	15,-
(hausgemachter Olivenöl-Gin, mit Mani Bläuel Olivenöl gewaschen, Zitronensaft, Honigsirup, Mediterranean Tonic, Rosmarin)	15,-
Tulbingerkogel Cocktail (Gin, Berry Tonic, Minze, Limette, frische Beeren) auch alkoholfrei möglich	13,-
Tulbingerkogel Spritzer (Blütenmuskateller, Soda, Eis, Limette)	5,-
Glas Sekt oder Prosecco mit Holunderblüten Sirup	7,9
Prosecco Aperol	9,-
„Hugo“ Spritz auch alkoholfrei möglich	9,-
Frisch gepresster Orangensaft O,1 l	3,5

HOPFEN UND MALZ

Hubertus Bräu „Herrenpils“	oder	„Keltenbier“, naturtrüb	vom Fass
Pfiff 3,4	Seidel 4,3	Krügel 5,6	
Erdinger (Weißbier) 6,1	Hubertus Dunkel 5,6		
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	5,6		

GARANTIERT ALKOHOLFREI

Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	O,75 l 6,5	O,33l 3,6
Steirischer Apfelsaft naturtrüb, Direktpressung von Höllinger		O,25l 3,2
<u>Terra Mater Genuss Manufaktur, Ur-Säfte</u>		O,1 l 4,5
Schlehdorn, weiße Nektarine, Erdbeere, Brombeere, Himbeere, Waldheidelbeere		
<u>Fruchtsäfte von Bio Lutz, Wieselburg</u>		O,25l 4,2
Birne, Holunder, Apfel-Pfirsich, Apfel-Karotte, Traube-Holunderbeere, Apfel-Weichsel		

Kinley Tonics		
tonic water, bitter lemon oder purple	O,25l	4,2
CocaCola, ColaCola Zero, Frucade, Almdudler, Zitronenkracherl	O,33l	3,7
Fuzetea Zitrone	O,25l	3,5
Naturgartensäfte Gratzl, Tulbing: Marille, Johannisbeere, Apfel	O,25l	3,2

FOLGENDE WEINE BIETEN WIR OFFEN AN (l/8l)

2024 Grüner Veltliner, Gmeinböck	3,-
2024 Riesling, W. Bründlmayer	3,5
2024 Rosé, W. Bründlmayer	3,5
2022 Blaufränkisch, Nittnaus	4,-
2024 Zweigelt „vom Haus“ Pfaffl	4,-

WEISS- UND ROSÉWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2023 Natureo Muscat O,O alkoholfrei, Torres, Spanien	4,5
2024 <u>Tulbingerkogel Bergwein</u> – Internationaler gemischter Satz verschiedenste Rebsorten aus 30 Ländern vinifiziert von Willi Bründlmayer	4,5
2024 Blütenmuskateller, Jungmayr, Ebersbrunn, Weinviertel	4,5
2023 Gelber Muskateller, Weinschloss Thaller, Vulkanland	6,-
2025 Leth's have fun, Leth, Fels am Wagram	5,-
2024 Grüner Veltliner „lehm&löss“, Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel	4,5
2018 Riesling Federspiel „Burgstall“, F.X. Pichler, Wachau	8,5
2023 Weißburgunder, Weinschloss Thaller, Vulkanland	6,-
2024 Sauvignon Blanc, STK „Jacobi“, Gross, Steiermark	6,-
2024 Alie Rosé, Frescobaldi, Toskana	8,-

ROTWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2022 St. Laurent, Bründlmayer, Langenlois	8,-
2021 Blaufränkisch „Oggau“, Johanneshöhe, Prieler, Schützen am Gebirge	7,-
2015 Cabernet Sauvignon / Merlot „Privatkeller“, Robert Schlumberger	9,-
2011 Château de Pez, Saint-Estèphe	9,-

EIN PERFEKTER AUFTAKT

Austern „Fin de claire“ N°2	per Stk	5,-
Austern „Gillardeau“ N°1	per Stk	6,-
Graved Lachs mit Kaviarsauce und eingelegtem Kürbis		17,-
Mediterraner Fenchel-Orangensalat, Stangensellerie, Chili & Mani Bläuel Orangen-Olivenöl	V vegan	15,-
Spinatsalat mit Pistazien und Heidelbeeren	V	15,-
optional mit karamellisiertem Picandou (Ziegenkäse)	V	17,-
Carpaccio vom Rind mit Rucola, griechischen Bergkapern und gehobeltem Parmesan		18,-
Hausgemachtes Gansleber Parfait mit Cranberrys		17,-

HERZERWÄRMENDES FÜR DIE SEELE

Topinamburcremesuppe mit Trüffel-Salami	V möglich	8,-
Rote Rüben-Cremesuppe mit Krenobers	V	7,-
Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten oder Grießnockerl		7,-
Krustentiercremesuppe		9,-

VERFÜHRERISCHES FÜR ZWISCHENDURCH

Pochierter Fenchel mit Rotkrautcreme, Kalamata-Olivenkaramell und Piemonteser Haselnüssen	V vegan	16,- / 25,-
Gänselebermedaillon auf Calvados Apfelscheibe als Hommage an Elisabeth Bläuel		21,- / 31,-
Glaciertes Kalbsbries mit Trüffelsauce, Erdäpfelpüree und eingelegtem Spargel		18,- / 27,-

Gedeck 5,-

FANGFRISCH AUF DEN TELLER

Loup de Mer im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	für 2 Personen	81,-
Gegrillter Hummerschwanz auf Spitzkraut und Sanddorn		38,-
Filet vom Steinbutt mit cremigen „Fregola Sarda“, wildem Brokkoli und Mandeln		31,-
Gegrillte Jakobsmuscheln auf rotem Chicorée mit Kerbelknolle und Perigord Trüffel		22,- / 31,-
Saibling vom Thorhof, im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel und Blattsalat		26,-

AM GIPFEL DES GENUSSES

Im Ofen geschmorte Knollensellerie mit roh mariniertem Rotkraut, Apfel und Piemonteser Haselnuss	V vegan	16,- / 25,-
Rosa gebratener Lammrücken mit Rotkrautcreme, pochiertem Fenchel, Kalamata-Olivenkaramell und Piemonteser Haselnüssen		32,-
Rosa gebratener Rücken vom Känguru mit Kartoffel-Baumkuchen, roh mariniertem Rotkraut, Kohlsprossen und Cranberrys		42,-
Rosa gebratener Kalbsrücken mit im Ofen geschmorte Sellerieknolle, Apfel und Piemonteser Haselnuss		32,-
Geschmorte Rinderbackerl mit Trüffelpüree und glaciertem Gemüse		29,-
Fasanenbrust gebraten mit gelben Rüben, Hafer und grünem Apfel		32,-
Filetsteak Rossini Rinderfilet auf Toastscheibe mit Gänseleber, Perigord Trüffel & Sauce Hollandaise		56,-

*Kein Genuß ist vorübergehend;
denn der Eindruck den er zurückläßt, ist bleibend.*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

UNSERE MENÜS SERVIEREN WIR AB 17:30 UHR

DARF'S EIN BISSERL MEHR SEIN

Gansleberparfait Cranberrys

2024 Alie Rosé, Frescobaldi, Toskana 8,00



Topinamburcremesuppe



Jakobsmuscheln roter Chicorée, Kerbelknolle, Perigord Trüffel

2023 Roter Traminer Reserve,
Domäne Wachau 7,00



Rosa gebratener Kängururücken Kartoffel-Baumkuchen roh mariniertes Rotkraut, Kohlsprossen

2018 Pinot Noir „Goldberg“, Toni Hartl 14,00



Waldviertler Mohnnudeln hausgemacht

2021 Chateau Coutet Sauternes 16,00

MENÜ 4 GANG (OHNE JAKOBSMUSCHEL) 67,-

MENÜ 5 GANG 74,-

VEGETARISCH ²

Spinatsalat

Pistazien, Heidelbeeren

2023 Blütenmuskateller, Jungmayr 4,50



Rote Rüben-Cremesuppe



Pochierter Fenchel Rotkrautcreme, Haselnuss, Kalamata-Olivenkaramell

2018 Riesling Fed. „Burgstll, F.X. Pichler 8,50



Geschmorter Knollensellerie roh mariniertes Rotkraut, Apfel, Piemonteser Haselnuss

2021 Agiorgitiko & Syrah, Gai'a Wines 9,00



Maronimousse Baumkuchen, Mango, Passionsfrucht

2020 Beerenauslese Zierfandler/Rotgipfler,
Alphart 9,00

MENÜ 4 GANG (OHNE FENCHEL) 53,-

MENÜ 5 GANG 61,-

+ *Käse vom Wagen optional im Menü 10,-*

WOHLSCHMECKEND PIKANT

Französischer Rohmilchkäse vom Wagen 16,-

EIN GELUNGENER ABSCHLUSS

Erdbeer-Marzipan-Knödel vegan 12,-

Hausgemachte Mohnnudeln 13,-

Topfen-Sauerrahm Soufflé mit Erdbeermark 15,-

Mind. 15 Minuten Wartezeit – um Vorbestellung wird gebeten

Maronimousse auf Baumkuchen mit Mango-Passionsfrucht Ragout 12,-

Tonkabohne Crème Brûlée 11,-

Zweierlei Schokolademousse mit Fruchtspiegel 12,-


Hausgemachtes Mango-Sorbet mit Prosecco 10,-

„LEOgato“ Kaffeeegenuss mit Tulbingerkogel upgrade 7,-
eine Kugel Mandeleis, Kaffee und „Leopold Creme“

DIE PERFEKTE ABKÜHLUNG

Kernöl Becher	11,5	Früchte Becher	11,5
Eis: Kürbiskernkrokanteis, Vanille		Eis: Mango, Apfel, Erdbeere,	
Schlagobers		Limoncello	
karamellisierte Kürbiskerne		Schlagobers, frische Früchte	
Kinder Becher	4,5	Gemischtes Eis	8,5
Schokoeis, Erdbeereis,		4 Kugeln	
Smarties		Eiskaffee	10,5

UNSER AUSGEZEICHNETES EIS VOM KADLEC IN SIEGHARTSKIRCHENPRO KUGEL 1,7

Vanille	Mandel		Mango VEGAN	Erdbeere VEGAN
Schokolade	Haselnuss		Grüner Apfel VEGAN	Limoncello
Kürbiskernkrokanteis				

OBSTBRÄNDE 2 CL

FAMILIE BACHER-ROISER, TULBING

Zwetschke	5,-	Marille	5,-
Williams Birne	5,-	Holler	6,5
Quitte	7,-	Asperl	6,5
Pfirsich	7,-	Himbeere	6,5
Wiesenheu	5,-	Holunderblüten	6,5
Vogelbeere	7,5		
Zigarren Brand	5,-	Trester Brand	5,-
Marillen-Frucht Likör	5,-		
Nuss-Kräuter Likör	5,-		

SIEGFRIED HERZOG PFAU

Blutorange	5,-	Vogelbeere	14,-
------------	-----	------------	------

REISETBAUER

Apfel (Eiche)	9,-	Himbeere	16,-
Zwetschke (Eiche)	9,-	Elsbeere	29,-
Rote Williams	9,-		

GÖLLES

Alter Apfel	14,-	Pfirsich	14,-
Vogelbeere	16,-		

HÄMMERLE

Himbeere	14,-	Kriecherl	14,-
Enzian	14,-	Williams Birne	9,-
Gravensteiner Apfel	9,-		
Herzstück Aronia Fl. 40 /40			21,-
Herzstück Brombeere Fl. 9/45			21,-
Private Reserve Cuvée 3 Jahre Holzfass 370/900			21,-

CALVADOS 2 CL

Papidoux	5,-		
Christian Drouin Pays Auge			7,-

ARMAGNAC 2 CL

Castagnon V.S.O.P.			6,8
--------------------	--	--	-----

Jahrgangs Armagnac auf Anfrage

GRAPPA 2CL

NONINO-GRAPPA

Merlot	10,-	Moscato	10,-
Chardonnay	10,-		
Riserva Anica Cuvée 5 Jahre			12,-
Selezione Orazio 1897			12,-

BONOLLO GRAPPA HAFNER

Grappa di Chianti	12,-	Eiswein Grappa	7,-
-------------------	------	----------------	-----

LEVI SERAFINO GRAPPA LA VAL

Barolo	16,-
--------	------

BOCCHINO-GRAPPA

18 Jahre	14,-	Riserva	16,-
21 Jahre	22,-		

WEINBRAND & BRANDY 2 CL

DÜRNSTEIN RESERVE	7 Jahre		7,-
-------------------	---------	--	-----

BRANDY DUQUE D'ALBA

Solera Gran Reserva			12,-
---------------------	--	--	------

KVINT

Moldavischer Brandy, 6 Jahre			10,-
------------------------------	--	--	------

PORTWEIN 2 CL

Taylor's Select	7,-		
Taylor's 10 J.	8,-	Taylor's 20 J.	10,-
Taylor's 40 J.	14,-	Taylor's 50 J.	36,-
Ramos Pinto 10 Jahre			10,-
Sandemann	6,-		
Nieport 1962	14,-	Nieport 20 J.	10,-

Jahrgangs Port auf Anfrage

LIKÖR 2 CL

Drambuie	8,-	Cointreau	5,-
Grand Marnier	5,-		
D.O.M. Benedictine			12,-

COGNAC 2 CL

Martell X.O.	16,-	Camus Ile de Ré	12,-
Camus V.S.O.P.	12,-	Domaine Frapin	12,-
Goutier X.O.	16,-	Remy Martin X.O	16,-
Michel Amart X.O.			16,-
Remy Martin 1738 Accord Royal			14,-
Remy Martin Luis XIII			99,-

RUM 2 CL

Zacapa Solera 23 Gran Reserva			12,-
Plantation X.O.	14	Zacapa X.O.	16,-
Pyrat X.O. Reserve			12,-
Ron Barceló Impereal			10,-
Diplomatico			12,-
Flor de Cana			14,-

WHISKEY 2 CL

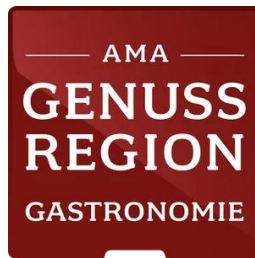
Jack Daniels Gentleman Jack			14,-
Jack Daniels Single Barrel			14,-
Tomatin 2008			14,-
Macallan Sienna			14,-
Macallan Fine Oak 12 Jahre			12,-
Johnny Walker Red Label			10,-
Bowmore Islay 12 Jahre			14,-
Johnny Walker Black Label			18,-
Jameson Black Barrel			14,-
Johnny Walker Blue Label			25,-
Cask Highland Park 1997			12,-
Talisker 10 Jahre			10,-
Glenmorangie 18 J.			18,-
Glenkinchie 12 Jahre			12,-
Lagavulin 16 Jahre			19,-
Chivas Regal 12 Jahre			12,-
Lagavulin 8 Jahre			12,-
Chivas Regal Royal Salute 21 Jahre			18,-
William Grants			8,8

KAFFEE GENUSS MIT NABER KAFFEE

Kl. Espresso schwarz oder braun	3,2	Überstürzter Neumann	4,2
Gr. Espresso schwarz oder braun	4,2	Obermayer	4,2
Verlängerter schwarz oder braun	3,9	Kaffee Leopold (Eierlikör/Cognac Crème)	5,9
Melange	4,2	Fiaker (Rum)	5,9
Cappuccino	4,2	Mazagran (kalt mit Maraschino)	5,9
Kaffee verkehrt / Café Latte	4,6	Irish Coffee (Irish Whisky)	8,5
Einspanner	4,5	Rüdesheimer Kaffee (Asbach Uralt)	8,5
Kapuziner	4,2	Marnissimo (Grand Marnier)	8,5
Franziskaner	4,2		

TEE (DIVERSE SORTEN) VON TEEKANNE, BIO

Tasse	4,2	Kännchen	6,2
-------	-----	----------	-----



Wir sind mit dem AMA-Gastrosiegel für Kulinarisches Erbe ausgezeichnet
Je nach Saison verwenden wir zahlreiche Produkte aus den umliegenden Regionen
bzw. aus ganz Österreich:

Wiener Schnecken von Andreas Gugumuck, Wildbret aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Fleisch in Premium AT Qualität von Wiesbauer Gourmet Express, Rindfleisch aus Martinsberg im Waldviertel, Wienerwald Weiderind, Angusrind aus dem Wienerwald von der Familie Edhofer aus Siegersdorf, Weidegänse vom Biohof der Familie Bauer in Schwarza im Waldviertel, Tauben vom Taubenhof Gerhard Methnagl in Deutsch Tschantschendorf im Burgenland, Geflügel von Bernhards Freilandgeflügel aus Altenburg, Ausseerland Saibling aus der Fischerei Ausseerland, Saibling und Seeforellen von der Fischzucht Thorhof Familie Kirchmayer in Niederösterreich, Eier aus Freilandhaltung vom Dopplerhof in Staasdorf, Rohmilchbutter vom Milchhof in Langschlag im Waldviertel, Österreichische Milchprodukte der NÖM – NÖM Frischebotschafter, Käse und Antipasti Spezialitäten der Firma Käsemacher in Vitis im Waldviertel, (zum Teil selbst gepflückte) Pilze aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Bärlauch aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Handverlesener Waldmeister und Holunderblüten aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Obst und Gemüse der Saison aus heimischer Produktion wie z.B. Bio Kartoffeln von Heinz Saida aus dem Mühlviertel, Heidelbeeren von Gosch in Pöfing-Brunn, Gemüse von Drummler Martin aus Zeiselmauer, Spargel vom Biohof Malafa in Hausleiten, Marillen aus dem Tullnerfeld und der Wachau, Walderdbeeren und Waldheidelbeeren von Heinz Saida aus dem Mühlviertel, Steinobst wie Kriecherl, Ringlotten oder Zwetschgen aus der Gemeinde Schönbach im Waldviertel, Bio Fruchtsäfte von Lutz in Wieselburg, Ursäfte der Terra Mater Genuss Manufaktur in Kärnten, Bierspezialitäten der Privatbrauerei Hubertus Bräu in Laa an der Thaya, Ausgewählte Öle der Ölmühle Fandler aus Pöllau in der Steiermark, frisches Brot und ausgewähltes Gebäck der Traditionsbäckereien Haubis und Schmidl, Österr. Qualitäts-Spirituosen z. B. der Familie Bacher-Roiser - Tulbing, Reisetbauer - Wagram, Hirtzberger - Wachau, u. v. m.

MANI Olivenöl & Olivenprodukte
Produktion F. Bläuel in Griechenland

