

*Frische einheimische Produkte der Saison verwandeln wir
in feine Schmankerl*

*Inspiriert durch alles was die Region zu bieten hat frisch
zubereitet wird die Tageskarte laufend neu kreiert. Wir
leben mit den Jahreszeiten. Diese bestimmen die Auswahl
der Karte.*

*Nehmen Sie den Wechsel der Jahreszeiten wahr:
trinken Sie im Frühjahr bei der ersten Radtour ein Radler
Genießen Sie im Sommer frische Salate oder einen
Eisbecher auf der Terrasse und lassen Sie sich im Herbst
eines unserer Wildgerichte schmecken.*

*Hier einige Gerichte aus der täglich
wechselnden Tageskarte*

Tageskarte

*Tafelspitzsülze in Kernöldressing
Weißbrot*

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

*Hausgemachte Bratwürste mit
Kartoffelsalat*

*Schweineleber gebacken mit
Preiselbeeren
Kartoffeln und Salate*

*Backhendl – ½ Hendl paniert und
gebacken
Kartoffelsalat*

*Rindergulasch mit Nudeln
und Krautsalat*

*Zucchini gefüllt mit Lammfleisch
mit Gorgonzola überbacken dazu Kartoffeln*

Ohne Fleisch gibt es heute

Rahmsteinpilze mit Semmelknödel

*Saiblingfilets gebraten auf Knoblauchnudeln
und Salate*

*Aus dem Forst und Nationalpark
Berchtesgaden*

*Wildhacksteak mit Rahmpfifferlingen
Butterspätzle*

*Hirschsteak auf Rahmsteinpilznudeln
Blattsalate*

*Hirschbraten in kräftiger Wildsoße
Preiselbeeren Butterspätzle
und Blaukraut*

Für die G'schleckerten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Pfannkuchen gefüllt mit Eis

Eisschokolade

Prosecco mit hausgemachtem Sorbet

*Sorbetteller – 3erlei Sorbets
Limette Erdbeeren Heidelbeere Birne
mit Früchten garniert*

Crème Brûlée mit frischen Erdbeeren

Hausgemachtes Mohn - Eisparfait