

Frische einheimische Produkte der Saison verwandeln wir

in feine Schmankerl

Inspiziert 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.*

A Gangerl vorweg

Feine Spargelcremesuppe

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

*Hausgemachte Bratwürste
auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln*

Tellerfleisch -gekochtes Rindfleisch
frischer Kren und Bratkartoffeln

Sauere Nierchen mit Kroketten
und Salate

Leicht genießen mit frischem Spargel

Portion frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise Kartoffeln

- mit gebratenem Schweinefilet

- mit gebratene Streifen vom
Schottischem Lachs

Ohne Fleisch gibt es heute

Zanderfilet gebraten
hausgemachten Basilikumpesto

mit Blattsalate

*Aus dem Forst und Nationalpark
Berchtesgaden*

*Hirschgulasch
Preiselbeeren Semmelknödel und Blaukraut*

Rehfleischpflanzerl in Pfefferrahmsoße

Butterspätzle und Preiselbeeren

Für die G'schleckerten

Eisschokolade

Hausgemachter Rumtopf mit Walnußeis

Prosecco mit hausgemachtem Sorbet

*Sorbetteller – 3erlei Sorbets je nach
Saison
mit Früchten garniert*

Kleine Creme Brûlée mit Espresso

Cappuccino mit Eis und Sahne

*Hausgemachtes Eisparfait
Tonkabohne auf Rhabarberkompott*