

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.*

A Gangerl vorweg

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

Saueres Lüngerl

mit Semmelknödel

***Gefüllte Schweinsbrust mit Bratkartoffeln
und Salate***

***Gepökelte Rinderzunge
mit Kroketten und Salate***

Hammel -Paprikagulasch mit Kroketten

***Schweinsbraten in Dunkelbiersoße
Semmelknödel und Salate***

***Entenbraten mit Kartoffelknödel und
Blaukraut***

***Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle
und bunte Salate***

Ohne Fleisch gibt es heute

***Zanderfilet mit hausgemachten Nudeln
in Basilikumpesto Blattsalate***

Schollenfilet in Käse- Eihülle gebacken
auf Tomatenreis mit Blattsalate

Aus dem Forst und Nationalpark
Berchtesgaden

Gamskitzbraten mit Butterspätzle Blaukraut
und Preiselbeeren

Rehleber in feiner Cassisoße
Röstinchen und Salate

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 feinen Ananasscheiben*