

*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.*

*Hier einige Gerichte aus der täglich  
wechselnden Tageskarte*

## *Tageskarte*

*Hausgebeizter Lachs mit frischen geschenkten  
Pfifferlingen und Weißbrot*

*Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht*

*Chili con carne mit Brot*

*Saueres Lüngerl mit Semmelknödel*

*Rindergulasch mit Nudeln  
und bunte Salate*

*Schweineleber gebacken mit  
Preiselbeeren  
Kartoffeln und Salate*

*Spare Ribs mit Pommes frites*

*Ofenfrischer Schweinsbraten in  
Dunkelbiersoße  
Semmelknödel und Salate*

*Ohne Fleisch gibt es heute*

*Zanderfilet gebraten auf Knoblauchnudeln  
und Blattsalate*

*Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel*

*Aus dem Forst und Nationalpark  
Berchtesgaden*

*Wildhacksteak mit Rahmpfifferlingen  
Butterspätzle*

*Gamsgulasch mit Semmelknödel*

*Gamsbraten in kräftiger Wildsoße  
Preiselbeeren Butterspätzle und Blaukraut*

*Für die G'schleckerten*

*Hausgemachter Rumtopf  
mit Walnußeis*

*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*

*Erdbeereisbecher*

*Hausgemachte Eisparfaits*

*Crème Karamell mit Erdbeeren*