

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

*Vorspeisenteller – bunte Gangerl
aus der kalten Küche*

*Feine Kürbiscremesuppe mit steirischem
Kernöl*

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

Saueres Kalbslängerl mit Semmelknödel

Schweinegulasch mit Paprika

hausgemachte Nudeln und Salate

Tellerfleisch – gekochtes Rindfleisch

mit frischem Kren und Bratkartoffeln

Kalbsleber in feiner Cassissoße

Röstinchen und Salate

Gefüllte Zucchini mit Ziegenkitz

und Gorgonzola überbacken

dazu Kartoffeln

Ohne Fleisch gibt es heute

St. Petersfisch auf Knoblauchnudeln

und Blattsalate

Fischpflanzerl vom Steinbeisser

auf Hummerrahmnudeln mit Salate

*Aus dem Forst und Nationalpark
Berchtesgaden*

*Hirschgulasch mit Preiselbeeren
und Semmelknödel*

*Gamsbraten in kräftiger Wildsoße
Butterspätzle und Blaukraut*

*Hirschsteak rosa gebraten auf
Steinpilzrahmnudeln
mit Blattsalate*

Für die G'schleckerten

Eisschokolade

Hausgemachter Rumtopf

Prosecco mit hausgemachtem Sorbet

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

Kleine Creme Brûlée mit Espresso

*Cappuccino-Eisparfait und
Mohneisparfait*

Cappuccino mit Eis und Sahne