

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

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

*Rindergulasch mit hausgemachten Nudeln
und Salate*

*Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße
Semmelknödel und Salate*

*Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle
und Salate*

*Schweineleber gebacken mit Preiselbeeren
Kartoffeln und Salate*

*Gefüllte Kalbsbrust
mit Kartoffeln und Salate*

Saueres Lüngerl mit Semmelknödel

Ohne Fleisch gibt es heute

*Seelachsfilet und Hummerkrabben
auf hausgemachten Nudeln in Basilikumpesto
mit Blattsalate*

*Seelachsfilet mit frischen geschwenkten
Pfifferlingen
mit Kartoffeln und Salate*

*Aus dem Forst und Nationalpark
Berchtesgaden*

Gamsbraten in kräftiger Wildsoße

Preiselbeeren Butterspätzle und Blaukraut

*Wildhacksteak mit Rahmpfifferlingen
und Butterspätzle*

Für die G'schleckerten

Eisschokolade

Nougateis mit Haselnußlikör

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

Marillenknöderl mit Bröselbutter

*Pfannkuchen gefüllt mit Eis und
Schokoladensoße*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Bayrisch Krem mit frischen Kirschen