

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

*Kürbiscremesuppe mit steirischem
Kernöl*

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

Rinder -Pfeffergeschnetzeltes

Kroketten und Salate

Tellerfleisch – gekochtes Rindfleisch

mit frischem Kren und Bratkartoffeln

In Rotwein geschmorte Rindsripperl

mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Sauere Nierchen und Leber

Reis und Salate

Ohne Fleisch gibt es heute

Zanderfilet gebraten auf hausgemachten

Nudeln in Basilikumpesto Blattsalate

Frische Steinpilze in Rahm

mit Semmelknödel

Aus dem Forst und Nationalpark

Berchtesgaden

*Wildhacksteak mit frischen Rahmpfifferlingen
und Butterspätzle*

*Hirschgulasch mit Preiselbeeren
und Semmelknödel*

*Medaillons vom Hirsch
Steinpilzrahmnudeln Blattsalate*

Für die G'schleckerten

Eisschokolade

Eiskaffee

Prosecco mit hausgemachtem Sorbet

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

Kleine Creme Brûlée mit Espresso

Cappuccino mit Eis und Sahne

*Pfannkuchen gefüllt mit Eis und
Schokoladensoße*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Eisparfait „Holler“ hausgemacht

*Hollerkompott mit Zwetschgen und
Vanilleeis*