

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

*Hausgebeizter Lachs und Hummerkrabben
Weißbrot*

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht

Gulaschsuppe mit Brot

*Tafelspitzsülze mit Kernöl
und Bratkartoffeln*

*Zarter Sauerbraten mit Kartoffelknödel
und Blaukraut*

*Sahnegeschnitzeltes Züricher Art vom Ramsauer
Milchkalb
Rösti und Salate*

Ohne Fleisch gibt es heute

*Zanderfilet
auf Petersilienkartoffeln mit Salate*

Ramsauer Kasnocken mit Salate

*Aus dem Forst und Nationalpark
Berchtesgaden*

*Hirschgulasch mit Preiselbeeren
und Butterspätzle*

*Rehleber in feiner Cassissoße
Röstinchen und Salate*

*Gamsrücken im Ganzen gebraten
auf Steinpilzrahmnudeln mit Salate*

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

*Honig -Mohneisparfait auf
Rotweinzwetschgen*

Cappuccino mit Eis und Sahne