

## *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*

*Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht*

*In Tomaten geschmorte Schweinsbackerl  
hausgemachte Nudeln und Salate*

*Tellerfleisch – gekochtes Rindfleisch mit*

*frischem Kren und Bratkartoffeln*

## ***Erlesenes vom Milchkalb***

*- Gebackenes Bries gebratenes Herz  
und Zunge mit Petersilienkartoffeln und Vogerlsalat*

***Ohne Fleisch gibt es heute***

***Thunfischwürfel „Asia“ in leicht pikanter Soße  
Schwammerl Zucchini und Paprika  
dazu Reismudeln***

***Forellenfilet auf Basilikumpesto nudeln  
Blattsalate***

***Portion Miesmuscheln in Tomaten oder  
Weißweinsud Weißbrot***

***Aus dem Forst und Nationalpark  
Berchtesgaden***

*Gamsbraten in kräftiger Wildsoße mit  
Preiselbeeren*

*Butterspätzle und Blaukraut*

*Für die G'schleckerten*

*Eisschokolade*

*Hausgemachter Rumtopf mit Walnußeis*

*Prosecco mit hausgemachtem Sorbet*

*Sorbetteller – 3erlei Sorbets je nach  
Saison*

*mit Früchten garniert*

*Kleine Creme Brûlée mit Espresso*

*Honig – Mohnesparfait auf Erdbeermark*

*Cappuccino mit Eis und Sahne*

*Hausgemachte Eisroulade mit  
warmen Himbeeren*