

## *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.*

*Hier einige Gerichte aus der täglich  
wechselnden Tageskarte*

### *Tageskarte*

*Hausgebeizter Lachs mit gebratenen  
Jacobsmuscheln*

*Kürbissuppe mit steirischem Kernöl*

*Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht*

***Schweineleber gebacken mit  
Preiselbeeren***

*dazu Kartoffeln und Salate*

***Gefüllte Schweinsbrust in  
Dunkelbiersoße***

*Semmelknödel und Krautsalat*

***Saueres Lüngerl***

*mit Semmelknödel*

***Schweinekotelett gebraten mit geschwenkten***

*Pfifferlingen*

*und großer Salat*

***In Tomaten geschmorte Schweinsbackerl***

*mit hausgemachten Nudeln und Salate*

***Ohne Fleisch gibt es heute***

***Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel***

*Filets vom schottischem Lachs auf  
Knoblauchnudeln  
und Salate*

*Aus dem Nationalpark und Forst  
Berchtesgaden*

*Wildhacksteak mit Rahmpfifferlingen  
Butterspätzle*

*Gamsbraten in kräftiger Wildsoße  
Butterspätzle und Blaukraut*

*Für die G'schleckerten*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*Pfannkuchen gefüllt mit Eis*

*Eisschokolade*

*Prosecco mit hausgemachtem Sorbet*

*Sorbetteller - 3erlei Sorbets je nach  
Saison*

*Zwetschge Erdbeeren Heidelbeere Birne  
mit Früchten garniert*

*Kleine Creme Brûlée  
Holunder-Eisparfait*

*Warmes Holunderkompott  
mit Zwetschgen und Vanilleeis*