

Tageskarte

Klare Gamssuppe mit Leberspätzle

Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht:

**Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße
Semmelknödel und Krautsalat**

**Kalbsrahmbraten mit Kartoffelknödel
und Salate**

**Pfeffersteak – Bayrische Rinderlende zart rosa gebraten
Würzige Pfeffersoße Rösti und Salate**

Ohne Fleisch gibt es heute:

**Ramsauer Kasnocken mit würzigem Almkäse
und bunte Salate**

**Saiblingfilets gebraten auf hausgemachten Knoblauchnudeln
Blattsalate**

**Forellenfilet in Kürbiskernpanade Kernöl
Wildkräutersalat und Kartoffelsalat**

Aus dem Nationalpark und Forst und Berchtesgaden:

**Gamsgulasch mit Preiselbeeren
Butterspätzle und Blaukraut**

Gamsrücken in kräftiger Wildsoße Preiselbeeren

Kartoffelrösti Blattsalate

Für die G`schleckerten

**Hausgemachtes Honig – Mohnesparfait
auf Rotweinzwetschgen**

Rumtopf mit Haselnußeis

Wintereistörtchen auf Himbeermark