

Aus dem Suppentopf

out of the soup pot



Rindsboullion mit Pfannkuchenstreifen (5) A,D,E,I 5,90€

Beef bouillon with pancakes (5) (A,D,E,I)

Leberknödelsuppe (5) A,D,E,I 5,90€

Liver dumpling soup (5) (A,D,E,I)

Knoblauchcremesuppe mit Croutons (5)E 6,90€

Cream of garlic soup with croutons (5)(E)

Winterzeit

SUPPEN

Winterliche Kürbiscremesuppe

Mit einem Kernöl und Croutons 8,90€

Knackig frische Salate



Kleiner Salatteller

Small salad plate

5,50€

Großer Salatteller

Large salad plate

8,90€

„Fitness-Salat“ (1,5)

mit Putenstreifen und Knoblauchbaguette

with turkey strips and garlic baguette

14,90€

Chefsalat

mit Schinken, Käse, und Knoblauchbaguette

with ham, cheese and garlic baguette

13,90€

Salat Nizza (1,5)

*Verschiedene Salate mit Thunfisch, Zwiebel, Oliven
und Baguette*

*Various salads with tuna, onions, olives
and baguette*

14,90€

Garten Salat mit Rinderlendenstreifen (1,5)

*verschiedene Salate mit Rinderstreifen
und Knoblauchbaguette*

20,90€

*Garden salad with strips of beef loin (1.5)
Various salads with strips of beef
and garlic baguette*

Garten S-Maracuja-Salat mit Riesengarnelen (1,5)

verschiedene Salate mit Riesengarnelen

28,90€

*Garden maracuja-salad with king prawns (1.5)
various salads with king prawns*

Avocado-Maracuja-Salat mit gegrilltem Lachs (1,5)

*verschiedene Salate mit gegrilltem Lachs mit einer
Maracuja-Soße*

21,90€

*Avocado-passion fruit salad with grilled salmon (1.5)
various salads with king prawns*

Hauptgerichte

Rind



Rumpsteak – 250g *Schlanke Linie*
mit Gemüse und Kräuterbutter $\mathcal{D}, \mathcal{E}$

28,90€

Rump steak – 250g *Lean line*
with vegetables and herb butter ($\mathcal{D}, \mathcal{E}$)

Zwiebelrostbraten – 220g
mit Bratkartoffel und Röstzwiebel $\mathcal{D}, \mathcal{E}$

28,90€

Onion roast – 220g
with fried potatoes and roasted onions ($\mathcal{D}, \mathcal{E}$)

Vom Grill und aus der Pfanne



Schnitzel Wiener Art

mit Pommes A,I

18,90€

Wiener Schnitzel

with fries (A,I)

Cordon Bleu

19,80€

mit Pommes A,D,I

Cordon Bleu

with fries (A,D,I)

Jägerschnitzel

mit Pilzrahmsoße und Spätzle (1,5) A,D,E,G,I

17,80€

with mushroom cream sauce and spaetzle (1.5) (A,D,E,G,I)

Holzfällersteak vom Schweinehals

m. Bratkartoffeln, Speck und Röstzwiebeln D

19,80€

Pork neck lumberjack steak

with fried potatoes, bacon and roasted onions (D)

Aus Fluss und Meer
Of river and sea



Forelle

mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter ⁽¹⁾ *A, L*

19,90€

Trout

with parsley potatoes and almond butter (*A, L*)

Gebratenes Zanderfilet

m. Kräuterbutter, Blattspinat u. Salzkartoffeln

21,90€

Fried zander fillet

with herb butter, leaf spinach and boiled potatoes

Gegrilltes Lachsfilet

m. Kartoffeln, Kräuterbutter ^(B)

19,90€

Grilled fillet of salmon with potatoes, herb butter (*B*)

„Für unsere kleinen Gäste“

"For our little guests"

Kleins Schnitzel $\mathcal{A}, \mathcal{I}$

mit Pommes, Ketchup u. Mayonnaise

10,80€

small schnitzel ($\mathcal{A}, \mathcal{I}$)

with French fries, ketchup and mayonnaise

Chicken-Nuggets 4 Stk. $\mathcal{E}$

mit Pommes und Mayonnaise

7,50€

Chicken nuggets 4 pieces €

with French fries and mayonnaise

Spätzle $\mathcal{A}, \mathcal{D}, \mathcal{I}$

mit Bratensoße

6,50€

Spaetzle ($\mathcal{A}, \mathcal{D}, \mathcal{I}$) with gravy

Portion Pommes m. Ketchup u. Majo $\mathcal{A}, \mathcal{L}$

4,50€

Portion of fries with ketchup and mayo ($\mathcal{A}, \mathcal{L}$)

Bayerisch Schmankerl



Berchtesgadener Bauernrösti

m. Spiegeleiern u. knusprigen Speckscheiben in Pfandl 12,50€

Berchtesgaden farmer's rösti with fried eggs and crispy bacon slices in pan

*Königsseer G' röstl - Bratkartoffeln, Paprika, Bohnen und
Haxenfleisch in der Panne gebraten, garniert m. Spiegelei 13,90€
im Pfandl. A,D,I*

*Königsseer G' röstl fried potatoes, peppers, beans and
Knuckle fried in the pan, garnished with fried egg
in the pawn (A,D,I)*

Hähnchengeschnetzeltes

m. Rahmchampignons u. Spätzle E,G 16,90€
chopped chicken
with creamed mushrooms and spaetzle (E,G)

Hähnchenbrust

vom Grill auf Rahmspinat u. Kartoffeln D,E 19,50€
chicken breast from the grill on creamed spinach and potatoes (D,E)

Köppeleck – Pfanne

*Schweinemedallions auf Käsespätzle, Rahmchampignons
und Röstzwiebeln* A,D,E,G,I

19,80€

*Köppeleck pan Pork medallions on cheese spaetzle,
creamed mushrooms and fried onions (A,D,E,G,I)*

Mixed Grill

*Steak vom Rind, Schwein u. Pute, Speck, Tomaten,
Kräuterbutter u. Pommes.* A,I

26,90€

*Mixed BBQ Beef steak, pork and turkey, bacon, tomatoes,
Herb butter and fries. (A,I)*

Vegetarisch Vegetarian



Käsespätzle in Sahne m. Röstzwiebel A,D,I
Cheese spaetzle in cream with fried onions (A,D,I)

11,90€

Kartoffelrösti

m. Blattspinat, Tomaten u. Käse überbacken (5) D,E,I
hash browns

13,90€

with leaf spinach, tomatoes and cheese gratinated (D,E,I)

Desserts



Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Sahne

A,D,E,G,H,I

6,80 €

Apple Strudel with vanilla sauce and cream (A,D,E,G,H,I)

Topfenstrudel

mit Schokosoße und Sahne

A,I,D,K

6,80 €

curd strudel

with chocolate sauce and cream (A,I,D,K)

Pfannkuchen

mit Eis u. Schokosoße

A,I,D,K

8,90 €

pancakes with ice cream and chocolate sauce (A,I,D,K)

Kaiserschmarrn

m. Apfelmus oder Preiselbeeren

A,D,E,K

11,90€

with applesauce or cranberries (A,D,E,K)