

Alkoholfreie Getränke

Cola	0,2 l	2,40
Fanta	0,2 l	2,40
Spezi	0,2 l	2,60
Spezi	0,4 l	3,80
Sodawasser	0,2 l	1,80
Adelholzener	0,2 l	2,40
Siegsdorfer Petrusquelle	0,5 l	3,50
Apfelsaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Johannisbeersaft	0,2 l	2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,90
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,90
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,20
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,60
Weinschorle	0,25 l	2,20
Weinschorle herb oder süß	0,4 l	3,90
Hollunderschorle	0,4 l	3,80

Schnäpse

Grassl's Enzian	0,02 l	2,80
Obstler (Obstbrand)	0,02 l	2,80
Doornkaat	0,02 l	2,80
Marillenschnaps	0,02 l	2,80
Williamsbirne	0,02 l	2,80
Himbeergeis	0,02 l	2,80
Wodka	0,02 l	2,80
Jägermeister	0,02 l	2,80
Fernet Branca	0,02 l	3,40
Ramazotti	0,02 l	2,80
Baileys	0,02 l	3,40
Marillenlikör	0,02 l	2,80
Asbach Uralt	0,02 l	3,40
Cognac „Hennessy“	0,02 l	4,40
Jeam Beam	0,04 l	6,40

Sekt

Hausmarke Sekt	0,75 l	26,90
Henkel trocken oder MM	0,75 l	19,90

Bier

Berchtesgadener Vollbier	0,5 l	4,20
Kleines Bier hell	0,25 l	3,20
Radlerhalbe	0,5 l	3,90
Kleines Radler	0,25 l	3,10
Berchtesgadener Pils vom Fass	0,33 l	3,60

Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	4,30
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,30
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	3,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee		3,40
Haffner Kaffee		4,50
Milchkaffee		3,60
Tasse Schokolade		3,60
Glas Tee mit Zitrone		3,20
Glas Tee mit Rum	0,04 l	4,60
Tasse Glühwein		4,40
Jagatee		4,60
Tasse Espresso		2,60
Tasse Cappuccino		3,90

Piccolo

Hausmarke	0,2 l	4,80
Henkel trocken oder Mmchen	0,2 l	5,20
Fl. Mumm	0,75 l	27,50
Fl. Haussekt	0,75 l	26,90
Fl. Rotkäpchen	0,75 l	19,90
Fl. Muskateller	0,75 l	16,90
Fl. Rose Sekt(Burgenland)	0,75 l	26,90
Piccolo		5,20
Glas Sekt		3,60
Glas Sekt Orange		3,40

Mixgetränke

Asbach gespritzt		4,40
Campari Orange		6,50
Bacardi Cola		6,80
Whisky Cola		6,80

Aperitifs

Martini (Weinaperitif)		
Weiß oder rot	0,05 l	3,90
Campari Soda		4,90

Weißweine

	0,25 L	1/8
„Grüner Veltliner“ Österreichischer Qualitätswein trocken, angenehme Frucht, erfrischende Säure	4,80 €	2,80€
„Riesling“ Golser Wein Österreichisch	5,20€	3,20€
„Chardonnay“ Österreichischer Qualitätswein trocken, erfrischende Säure	5,20€	3,20€
„Eiswein“ Pinot Noir Sattes Gelb, frisches, fein würzig, Bukett, vollmundig mit feiner Edelsüße. 1/8	6,80€	

Deutschland

Deidesheimer Hofstück-Pfalz Müller Thurgau 12 % vol 0,75 L Muskataroma, trocken, frisch	4,80 €	2,80€
Gottenheimer Kirchberg-Baden Weißburgunder Kabinett 12 % vol 0,75 L trocken, mild	5,20 €	3,20€
„Bacchus“ Rheinhesse Lieblich, fruchtige Süße	5,40€	3,40€
„Goldmuskateller“ 10% vol. Familienweinkellerei Tadeus	4,80€	2,60€

Rosewein

	0,25 l	1/8
Spätbg. Weissherbst 12,2 % 0,75 L halbtrocken feinduftig	5,20 €	3,20€
„Portugieser“ Weißerherbst Rheinhessen Trocken	5,20€	3,20€

Rotweine

0,25 l 1/8l

Deutschland

<i>Ihringer Fohrenberg-Baden Spätburgunder 13 % vol 0,75 L Mild,süffig, trocken</i>	<i>4,90€</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ihringer Fohren-Gerhard Karle Spätburgunder 13 % vol 0,75 L mild, süffig, halbtrocken</i>	<i>4,90 €</i>	<i>2,80 €</i>
<i>„Dornfelder,, halbtrocken , Rheinhessen</i>	<i>5,20€</i>	<i>3,20€</i>

Österreich

<i>„Zweigelt ,, Weingut Burgenland 13,5 % vol 0,75 L trocken, lebendig, samtig</i>	<i>6,80 €</i>	<i>3,80 €</i>
<i>„Merlot“ Weingut Burgenland, 10% vol 0,75l, Dunkles Rubinrot, feiner Fruchtgeschmack nach schwarzen Johannisbeeren und Schwarzen Kirschen, am Gaumen fruchtig</i>	<i>5,80€</i>	<i>3,20€</i>
<i>„Lambroscco“ süß, Südtirol</i>	<i>4,50€</i>	<i>2,60€</i>
<i>Blauerfrankisch Classik Niederösterreich Dunkles Rubingranat, dunkle Beerenfrucht nach Brombeeren u. Weichseln.</i>	<i>4,80€</i>	<i>2,60€</i>
<i>„Cuvee“ Spätlese, Dunkles Himbeerrrot , feiner Fruchtgeschmack nach reifen Erdbeeren.</i>	<i>5,20€</i>	<i>2,60€</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Rindsboullion mit Kräuterpfannkuchenstreifen</i> (5) A,D,E,I	4,50€
<i>Leberknödelsuppe</i> (5) A,D,E,I	4,90€
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i> (5) E	4,50 €
<i>Knoblauchcremesuppe mit Croutons</i> (5) E	4,50€

Knackig frische Salate

<i>Kleiner Salatteller</i>	3,50€
<i>Großer Salatteller</i>	6,50€
<i>„Fitness-Salat“</i> (1,5) <i>mit Putenstreifen und Knoblauchbaguette</i>	10,90 €
<i>Chefsalat</i> <i>mit Schinken, Käse, und Knoblauchbaguette</i>	9,50€
<i>Salat Nizza</i> (1,5) <i>Verschiedene Salate mit Thunfisch, Zwiebel, Oliven und Baguette</i>	11,90€

Hauptgerichte

Rind

Rumpsteak – 250g Schlanke Linie
mit Gemüse und Kräuterbutter D,E 19,90€

Knoblauchsteak - 250g
mit Pommes frites D,E 19,90€

Zwiebelrostbraten – 220g
mit Bratkartoffel und Röstzwiebel D,E 19,90€

Pfeffersteak in Cognacsoße -250g
mit Speckbohnen und Pommes frites D,E 21,90€

Vom Grill u. aus der Panne

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes A,I 13,80 €

Cordon Bleu 14,50 €
mit Pommes A,D,I

Jägerschnitzel
m. Pilzrahmsoße a la Creme und Spätzle $(1,5)\text{A,D,E,G,I}$ 13,80 €

Holzfallersteak vom Schweinehals
m. Bratkartoffeln, Speck und Röstzwiebeln D 14,80€

Aus Fluss und Meer

Forelle -ohne Gräten mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter ^{(1)A,L}	15,90 €
Gebratenes Zanderfilet m. Kräuterbutter, Blattspinat u. Salzkartoffeln	14,90 €
Gegrilltes Lachsfilet m. Kartoffeln, Kräuterbutter ^B	12,90 €
Matjesfilet Hausfrauenart Aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln ^{(1)A,I}	10,90€
Lachsnudeln (Lachsstreifen m. Tomatenwürfeln in Knoblauchrahm und Nudeln. ^B	14,80€

„Für unsere kleinen Gäste“

kleines schnitzel ^{A,I} mit Pommes, Ketchup u. Mayonnaise	6,90 €
Chicken-Wings 4 Stk. ^E mit Pommes und Mayonnaise	5,40 €
Spätzle ^{A,D,I} mit Bratensoße	5,90 €
Fischstäbchen m. Kartoffeln ^{A,I}	5,90€
Portion Pommes m. Ketchup u. Majo ^{A,L}	3,80€

Bayerisch Schmankerl

Berchtesgadener Bauernrösti

m. Spiegeleiern u. knusprigen Speckscheiben in Pfandl 9,80€

2 Paar Schweinsbratwürstel

auf Sauerkraut m. Kartoffelstampf ^(A,D,E) 9,80€

Jungschweinsbraten in kräftiger Bratensauce

m. Blaukraut u. Semmelknödel ^(A,D,I) 12,90€

Schweinsaxe auf Sauerkraut u. Semmelknödel ^(A,D,I)

14,90€

Königsseer G' röstl Bratkartoffeln, Paprika, Bohnen und
Haxenfleisch in der Panne gebraten, garniert m. Spiegelei
In Pfandl. ^{A,D,I}

10,90€

Hähnchengeschnitzeltes

m. Rahmchampignons u. Spätzle ^{E,G} 12,90€

Hähnchenbrust

vom Grill auf Rahmspinat u. Kartoffeln ^{D,E} 13,50€

Köppeleck – Pfanne

*Schweinmedaillons auf Käsespätzle, Rahmchampignons
und Röstzwiebeln* ^{A,D,E,G,I} 14,80€

Mixed Grill

*Steak vom Rind, Schweine u. Pute, Speck, Tomaten,
Kräuterbutter u. Pommes.* ^{A,I} 19,90€

Vegetarisch

<i>Käsespätzle in Sahne m. Röstzwiebel</i> <small>A,D,I</small>	8,90€
<i>Kartoffelrösti</i> <i>m. Blattspinat, Tomaten u. Käse überbacken</i> <small>(5)D,E,I</small>	8,90€
<i>Semmelknödel in Pilzrahmsoße</i> <small>(1)A,D,E,I</small>	8,90€
<i>Gemüsereispfanne a la Chef (Scharf)</i> <small>A,E,I</small>	8,90€

Desserts

<i>Apfelstrudel</i> <i>mit Vanillesoße und Sahne</i> <small>A,D,E,G,H,I</small>	4,80 €
<i>Topfenstrudel</i> <i>mit Schokosoße und Sahne</i> <small>A,I,D,k</small>	4,80 €
<i>Pfannkuchen</i> <i>mit Eis u. Schokosoße</i> <small>A,I,D,k</small>	4,90 €
<i>Kaiserschmarrn</i> <i>m. Apfelmus oder Preiselbeeren</i> <small>A,D,E,k</small>	9,50€