

Aus dem Suppentopf

out of the soup pot



Rindsboullion mit Pfannkuchenstreifen (5) A,D,E,I 4,90€

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

Leberknödelsuppe (5) A,D,E,I 4,90€

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

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (5) E 4,50€

Cream of tomato soup with icing (5) (E)

Knoblauchcremesuppe mit Croutons (5) E 4,90€

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

Knackig frische Salate



Kleiner Salatteller
Small salad plate

4,50€

Großer Salatteller
Large salad plate

7,90€

„Fitness-Salat“ (1,5)
mit Putenstreifen und Knoblauchbaguette
with turkey strips and garlic baguette

13,90€

Chefsalat
mit Schinken, Käse, und Knoblauchbaguette
with ham, cheese and garlic baguette

12,90€

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

18,90€

Garden salad with strips of beef loin (1.5)

Various salads with strips of beef

and garlic baguette

Garten Salat mit Riesengarnelen (1,5)

verschiedene Salate mit Riesengarnelen

22,90€

Garden salad with king prawns (1.5)

various salads with king prawns

Hauptgerichte

Rind



Rumpsteak – 250g Schlanke Linie

mit Gemüse und Kräuterbutter (D, E)

28,90€

Rump steak – 250g Lean line

with vegetables and herb butter (D, E)

Knoblauchsteak - 250g

mit Pommes frites (D, E)

34,90€

Garlic steak - 250g

with French fries (D, E)

Zwiebelrostbraten – 220g
mit Bratkartoffel und Röstzwiebel D,E 28,90€
Onion roast – 220g
with fried potatoes and roasted onions (D,E)

Pfeffersteak in Cognacsoße -250g
mit Speckbohnen und Pommes frites D,E 34,90€
Pepper steak in cognac sauce -250g
with bacon beans and French fries (D,E)

Vom Grill und aus der Pfanne



Schnitzel Wiener Art
mit Pommes A,I 16,80€
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 [ⓓ]

18,80€

Pork neck lumberjack steak

with fried potatoes, bacon and roasted onions (D)

Aus Fluss und Meer *Of river and sea*



Forelle -ohne Gräten

mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter ^{(1) A,L}

19,90€

Trout -boneless

with parsley potatoes and almond butter (A,L)

Gebratenes Zanderfilet

m. Kräuterbutter, Blattspinat u. Salzkartoffeln

19,90€

Fried zander fillet

with herb butter, leaf spinach and boiled potatoes

Gegrilltes Lachsfilet

m. Kartoffeln, Kräuterbutter ^B

18,90€

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

„Für unsere kleinen Gäste“

"For our little guests"

Kleins Schnitzel <i>A,I</i> mit Pommes, Ketchup u. Mayonnaise <i>small schnitzel (A,I)</i> <i>with French fries, ketchup and mayonnaise</i>	7,80€
Chicken-Nuggets 4 Stk. <i>E</i> mit Pommes und Mayonnaise <i>Chicken nuggets 4 pieces €</i> <i>with French fries and mayonnaise</i>	6,50€
Spätzle <i>A,D,I</i> mit Bratensoße <i>Spaetzle (A,D,I) with gravy</i>	6,50€
Fischstäbchen m. Kartoffeln <i>A,I</i> <i>Fish fingers with potatoes (A,I)</i>	6,90€
Portion Pommes m. Ketchup u. Majo <i>A,L</i> <i>Portion of fries with ketchup and mayo (A,L)</i>	4,50€

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

Jungschweinsbraten in kräftiger Bratensauce

m. Blaukraut u. Semmelknödel (A,D,I) 15,90€

Young pork roast in strong gravy with red cabbage and bread dumplings (A,D,I)

*Königsseer G' röstl - Bratkartoffeln, Paprika, Bohnen und
Haxenfleisch in der Panne gebraten, garniert m. Spiegelei
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)*

13,90€

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} 17,50€
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} 18,80€
*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} 24,90€
*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} 10,90€
Cheese spaetzle in cream with fried onions (A,D,I)

Kartoffelrösti

m. Blattspinat, Tomaten u. Käse überbacken (5) $\mathcal{D}, \mathcal{E}, \mathcal{I}$ 11,90€

hash browns

with leaf spinach, tomatoes and cheese gratinated ($\mathcal{D}, \mathcal{E}, \mathcal{I}$)

Semmelknödel in Pilzrahmsoße (1) $\mathcal{A}, \mathcal{D}, \mathcal{E}, \mathcal{I}$

10,90€

Bread dumplings in mushroom cream sauce

($\mathcal{A}, \mathcal{D}, \mathcal{E}, \mathcal{I}$)

Desserts



Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Sahne

$\mathcal{A}, \mathcal{D}, \mathcal{E}, \mathcal{G}, \mathcal{H}, \mathcal{I}$

5,80 €

Apple Strudel with vanilla sauce and cream ($\mathcal{A}, \mathcal{D}, \mathcal{E}, \mathcal{G}, \mathcal{H}, \mathcal{I}$)

Topfenstrudel

mit Schokosoße und Sahne

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

5,80 €

curd strudel

with chocolate sauce and cream ($\mathcal{A}, \mathcal{I}, \mathcal{D}, \mathcal{K}$)

Pfannkuchen

mit Eis u. Schokosoße

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

7,90 €

pancakes with ice cream and chocolate sauce ($\mathcal{A}, \mathcal{I}, \mathcal{D}, \mathcal{K}$)

Kaiserschmarrn

m. Apfelmus oder Preiselbeeren

$\mathcal{A}, \mathcal{D}, \mathcal{E}, \mathcal{K}$

11,90€

with applesauce or cranberries ($\mathcal{A}, \mathcal{D}, \mathcal{E}, \mathcal{K}$)