

## *SUPPEN UND SALATE*

€

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit	
- Nudeln	3,50
- Kräuterpfannkuchen	3,50
- Leberspätzle	3,50
<b>Knoblauchsuppe</b> mit Sahnehaube/karamellierte Kerne	4,90
<b>„Herbst-Salat“</b> mit Orangendressing	
verschieden marinierte Salate/gebratene Entenbrust Streifen/ frische Feigen/karamellierte Kerne	14,80
<b>„Vital-Salat“</b> mit gebratenen Pfifferlingen	
verschieden marinierte Salate/Kürbiskernöl/karamellierte Kerne	13,80
<b>Beilagen Salat</b>	4,80

## *FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE*

<b>Kinderschnitzel</b> (Schwein)/Pommes frites/Ketchup/Karottengemüse	7,50
<b>Kleines Rahmschnitzel</b> (Schwein)/hausgemachte Spätzle/Karottengemüse	7,50
<b>Portion Pommes frites</b> /Ketchup oder Mayo	3,80
<b>Portion Spätzle oder Kartoffelpüree</b> /Karottengemüse/Braten- oder Rahmsoße	4,00

## *VEGETARISCHE GERICHTE ~HERZHAFT ODER SÜSS~*

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> im Pfandl serviert/Röstzwiebel/Salat	13,20
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> /Zwiebelbutter/Käse/gemischter Salat	12,50
<b>Bandnudeln mit Linsen Bolognese</b>	10,80
<b>Karamellierter Kaiserschmarr'n</b> mit Rosinen/ Apfelmus	10,80
<b>Eispalatschinken</b> /Marmelade/Vanilleeis/Fruchtsoße/Sahne	6,80
<b>Apfelstrudel</b> /Vanilleeis/Sahne/Schokosoße	4,80
<b>Topfenstrudel</b> /Vanilleeis/Sahne/Fruchtsoße	5,80

## *INS NETZ GEGANGEN ~FISCH~*

<b>Frisches Fischfilet gebacken</b> / Sauce Remoulade/Salzkartoffeln/Zitrone	13,80
<b>Frische „Blindauer Gebirgsbachforelle“</b> /Salzkartoffeln/Zitrone	
- mit Knoblauchbutter	16,90
- mit zerlassener Butter/Sahnemeerrettich	16,90
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	
Estragon Riesling Soße/rosa Beeren/Salzkartoffeln/gemischter Salat	19,40

## *OIWEI GUAD ~REGIONAL UND HAUSGEMACHT~*

€

<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> /Currysoße/pikantes Apfel Kürbis Chutney/ Karottenstroh/Rösti	17,20
<b>Rindersaftroulade</b> /Kartoffelpüree/Pilze/Salat	14,20
<b>Abgebräunter Leberkäs</b> /Spiegelei/Bratensoße/Bratkartoffeln	10,80
<b>Hirschgulasch</b> /hausgemachte Spätzle/gebratene Pilze/Preiselbeeren	16,80
<b>Hackbraten</b> /Senfsoße/Salzkartoffeln	9,80
<b>Hackbraten</b> /Paprikasoße/Pommes frites	9,80
<b>Gebratene Leber</b> /Bratensoße/Röstzwiebel/Apfel/Kartoffelpüree/Salat	13,80
<b>Bandnudeln in Rucola Pesto</b> /gegrillte Hähnchenbrust/karamellierte Kerne	13,80
<b>Currywurst (Rosenheimer Bratwurst)</b> /Pommes frites	8,10
<b>„Teufelstoast“</b> /Schweinelendensteak/Paprikasoße/ Chili-Knoblauch-Mayo/Pommes	12,90
<b>„Sonneck-Toast“</b> /Schweinelendensteak/Rahmsoße/mit Käse überbacken/ Rösti/Chili-Knoblauch-Mayo/Röstzwiebel/Speckchip	13,50

## *PFANDL- UND GRILLGERICHTE*

<b>Hausschnitzel „Wiener Art“</b> (Schwein)/Pommes frites/Zitrone/Preiselbeeren	13,80
<b>Rahmschnitzel</b> (Schwein)/hausgemachte Spätzle	13,80
<b>Paprikaschnitzel</b> (Schwein)/Pommes frites/Zwiebel	13,80
<b>Cordon bleu</b> (Schwein)/Pommes frites/Zitrone/Preiselbeeren	16,20
<b>Holzackersteak</b> (Schwein)/Speck/Röstzwiebel/Knoblauch-Chili-Dip/Bratkartoffeln	16,80
<b>Gegrilltes Schweinefilet</b> /Pfefferrahmsoße/Gemüse garnitur/Rösti	17,80
<b>„Sonneck's Grill Duett“</b> Schweinefilet mit Pfefferrahm/Rumpsteak mit Röstzwiebel/Grillwürstl Gemüse garnitur/Pommes frites	19,90
<b>Rumpsteak von der Anguslende</b> -ca. 220g-	
- mit Röstzwiebel/Bratenjus/Pommes frites/Gemüse garnitur	24,50
- mit pikantem Pfefferrahm/Pommes frites/Gemüse garnitur	24,50
- mit hausgemachter Kräuterbutter/Bratenjus/Pommes frites/Gemüse garnitur	24,50

## *BROTZEITEN*

<b>Bayrischer Wurstsalat</b> /Zwiebel/Essiggurke/Ei/Tomate/Brot	7,80
<b>Schweizer Wurstsalat</b> /Käse/Zwiebel/Essiggurke/Ei/Tomate/Brot	8,50
<b>Gemischtes Schinkenbrot</b> /Essiggurke/Tomate	7,80
<b>Gemischtes Käsebrot</b> /Ei/Tomate	7,80
<b>2 Paar Wiener Würstl</b> /Senf/Brot	4,60

Ketchup/Mayonnaise/Senf € 0,50

Zusatzbestellung € 1,50

Kleine Portionen abzüglich € 2,00

## **BIERE AUS DEM HOFBRÄUHAUS BERCHTESGADEN** €

<b>Hell vom Fass</b>	0,25 l	<b>2,90</b>
<b>Hell vom Fass</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Radler</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Franziskaner Hefeweißbier hell, dunkel, leicht, alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4,20</b>
<b>Franziskaner Hefeweißbier hell, dunkel</b>	0,3 l	<b>3,20</b>
<b>Berchtesgadener Pils</b>	0,3 l	<b>3,90</b>
<b>Löwenbräu dunkel</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Doppelbock</b>	0,5 l	<b>4,20</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 l	<b>3,90</b>

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>Pink Grapefruit Schorle mit Eis und frischer Pfefferminz</b>	0,4 l	<b>3,70</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Orangensaft/Johannisbeernektar</b>	0,2 l	<b>2,70</b>
<b>Mineralwasser „Adelholzner Classic“ oder still</b>	0,25 l	<b>2,60</b>
<b>Karaffe Tafelwasser mit Kohlensäure</b>	0,5 l	<b>3,50</b>
<b>Karaffe Tafelwasser ohne Kohlensäure</b>	0,5 l	<b>3,50</b>
<b>Bitter Lemon (10)</b>	0,2 l	<b>3,20</b>
<b>Pepsi Cola, Mirinda Limonade, Sprite(1,4,9,11)</b>	0,4 l	<b>3,20</b>
<b>Pepsi Cola light</b>	0,3 l	<b>3,00</b>
<b>Schwipp Schwapp (Cola Mix) (1,2,9)</b>	0,2 l	<b>2,30</b>
<b>Schwipp Schwapp (Cola Mix) (1,2,9)</b>	0,5 l	<b>3,40</b>
<b>Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeer)</b>	0,2 l	<b>2,40</b>
<b>Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeer)</b>	0,4 l	<b>3,40</b>
<b>Karamalz (1)</b>	0,33 l	<b>3,10</b>
<b>„Skiwasser“~Himbeer oder Holunder~</b>	0,5 l	<b>3,80</b>

1= mit Farbstoff 4= mit Antioxidationsmittel 9= koffeinhaltig 10= chininhaltig 11=mit Süßungsmittel

## WARMER GETRÄNKE

€

<i>Tasse Kaffee</i>		2,00
<i>Haferl Kaffee</i>		3,30
<i>Haferl Cappuccino mit Sahne oder aufgeschäumter Milch (9)</i>		3,50
<i>Latte Macchiato</i>		3,50
<i>Espresso</i>		2,00
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i>		3,50
<i>Frisch gepresste Bio Zitrone Natur -heiß-</i>		3,00
<i>Haferl Tee: Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Grüner</i>		2,20

## A SCHNAPSERL GEHT IMMER

<i>Haselnußschnapslerl</i>	2 cl	3,00
<i>Marillenbrand</i>	2 cl	3,00
<i>„Rock Him“ milder Himbeerschnaps</i>	2 cl	3,00
<i>Williams Birne</i>	2 cl	3,00
<i>Obstler</i>	2 cl	3,00
<i>Gebirgsenzian „Grassl“</i>	2 cl	3,00
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	3,00
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,00
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,00
<i>Ramazotti mit Eis und Zitrone</i>	2 cl	3,50
<i>„Bergfeuer“ brennend serviert</i>	2 cl	3,50
<i>Baileys (1) auf Eis</i>	2 cl	3,00
<i>Amaretto</i>	2 cl	3,00
<i>Honig Schnäpsle</i>	2 cl	3,00

<i>Aperol Spritz mit Eis und Orange</i>	0,25 l	5,60
<i>Hugo Spritz mit Eis und frischer Pfefferminz</i>	0,25 l	5,60
<i>Lillet Wildberry mit Eis und gefr. Himbeeren</i>	0,25 l	5,60
<i>Gin Tonic mit Eis und Zitrone</i>	0,25 l	5,60

## OFFENE WEINE WEIß

€

0,25 LTR.

<b>Südtiroler Bauernwein mild</b>	3,90		
<b>Oppenheimer Krötenbrunnen QW</b>			
<i>Müller-Thurgau Rheinhessen, mild, blumig, lieblich</i>	4,50		
<b>Pinot Grigio, Q.W. Venetien, trocken, fruchtig</b>	4,50		
<b>Kremser Sandgrube, Grüner Veltliner QW</b>			
<i>Österreich, trocken, würzig, spritzig</i>	4,50		
<b>Bernkasteler Riesling, Mosel Q.W.</b>			
<i>halbtrocken, fruchtig</i>	4,50		
<b>Volkacher Ratsherr Boxbeutel 0,25l, QW</b>			
<i>Silvaner, Franken, trocken, Boxbeutel</i>	5,90		
<b>Spätburgunder Weissherbst, rose QW,</b>			
<i>Baden, Duft nach roten Beeren, fruchtige Säure, halbtrocken</i>	5,20		
<b>Weinschorle weiß oder rot</b>	2,90	0,4l	3,70
<b>Weinschorle rosé</b>	3,30	0,4l	4,10
<b>Prosecco Piccolo</b>	4,80		
<b>Glas Sekt 0,1 ltr.</b>	3,00		

## OFFENE WEINE ROT

€

0,25 LTR.

<b>Südtiroler Bauernwein mild</b>	3,90		
<b>Kalterer See, Q.W. Südtirol, trocken, leicht</b>	4,50		
<b>Cabernet Sauvignon „La Viste“ Frankreich</b>			
<i>vollmundig mit edlem Bukett</i>	5,50		
<b>Zweigelt Schatzberg</b>			
<i>fruchtiger, trockener Qualitätswein, Niederösterreich</i>	5,00		
<b>Dornfelder Saulheimer Domherr Q.B.A. , Rheinhessen</b>			
<i>feinherb, halbtrockener Qualitätswein</i>	5,00		
<b>Kirschwein</b>	4,00		

**WIR DANKEN FÜR IHREN BESUCH !**