

## *SUPPEN UND SALATE*

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit	
- Nudeln	3,80
- Kräuterpfannkuchen	3,80
- Leberspätzle	3,80
<b>Knoblauchrahmsuppe/Sahnehäubchen/Bauernbrot-Croutons</b>	5,20
<b>„Gourmet-Salat“</b> mit gegrillten Steakstreifen (Rinderlende) Bauernbrot Croutons/verschieden marinierte Salate/Joghurt-Kräuter-Dressing	18,20
<b>„Vital-Salat“</b> mit gebratenen Pilzen (vegan) verschieden marinierte Salate/Kürbiskernöl/karamellierte Kerne	15,20
<b>Beilagen Salat</b>	4,80

## *FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE*

<b>Kinderschnitzel „Wiener Art“</b> paniert(Schwein) Pommes frites/Ketchup/Karottengemüse	7,80
<b>Kleines Rahmschnitzel</b> natur gebraten (Schwein) hausgemachte Spätzle/Rahmsoße/Karottengemüse	7,80
<b>Portion Pommes frites</b> /Ketchup oder Mayo	4,20
<b>Portion Spätzle</b> /Karottengemüse/Braten- oder Rahmsoße	4,20

## *VEGETARISCHE GERICHTE ~HERZHAFT ODER SÜSS~*

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> im Pfandl serviert/Röstzwiebel/Salat	14,60
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> /Zwiebelbutter/Käse/gemischter Salat	13,80
<b>Bandnudeln in Rucola Pesto</b> /Kirschtomaten/Feta-Käse/Rucola	13,80
<b>Karamellisierter Kaiserschmarr'n</b> mit Rosinen/ Apfelmus	10,90
<b>Eispalatschinken</b> /Marmelade/Vanilleeis/Fruchtsoße/Sahne	6,90
<b>Apfelstrudel</b> /Vanilleeis/Sahne/Karamellsoße	5,90
<b>Topfenstrudel</b> /Vanilleeis/Sahne/Fruchtsoße	5,90

## *INS NETZ GEGANGEN ~FISCH~*

<b>Frisches Seelachsfilet</b> gebacken/ Sauce Remoulade/Salzkartoffeln/Zitrone	14,20
<b>Frische „Blindauer Gebirgsbachforelle“</b> /Salzkartoffeln/Zitrone - mit Knoblauchbutter	17,30
- mit zerlassener Butter/Sahnemeerrettich	17,30
<b>Gebratenes Zanderfilet auf Bandnudeln</b> Rucola Pesto/rosa Beeren/Karottenstroh	19,80

**„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“**

## *OIWEI GUAD ~REGIONAL UND HAUSGEMACHT~* €

<b>Edelhirschgulasch</b> /hausgemachte Spätzle/Pilze/Preiselbeeren	16,90
<b>Rindersaftroulade</b> /hausgemachte Spätzle/Pilze/gemischten Salat	15,60
<b>Abgebräunter Leberkäs</b> /Spiegelei/Bratensoße/Bratkartoffeln	10,90
<b>Hackbraten</b> /Senfsoße/Salzkartoffeln	10,90
<b>Hackbraten</b> /Paprikasoße/Pommes frites	10,90
<b>Gebratene Leber</b> /Bratensoße/Röstzwiebel/Apfel/Kartoffelpüree/Salat	13,90
<b>Currywurst (Rosenheimer Bratwurst)</b> /Pommes frites	8,90
<b>„Teufelstoast“</b> /Schweinelendensteak/Paprikasoße/ Chili-Knoblauch-Mayo/Pommes	13,20
<b>„Sonneck-Toast“</b> /Schweinelendensteak/Rahmsoße/mit Käse überbacken/ Rösti/Chili-Knoblauch-Mayo/Röstzwiebel/Speckchip	13,80

## *PFANDL- UND GRILLGERICHTE*

<b>Haus schnitzel „Wiener Art“</b> (Schwein)/Pommes frites/Zitrone/Preiselbeeren	13,80
<b>Rahmschnitzel</b> natur gebraten (Schwein)/hausgemachte Spätzle	13,80
<b>Paprikaschnitzel</b> natur gebraten (Schwein)/Pommes frites/Zwiebel	13,80
<b>Cordon bleu</b> (Schwein)/Pommes frites/Zitrone/Preiselbeeren	16,40
<b>Holz hacker steak</b> (Schwein)/Speck/Röstzwiebel/Bratkartoffeln	16,80
<b>Gegrilltes Schweinefilet</b> /Pfefferrahmsoße/Gemüse garnitur/Rösti	18,80
<b>„Sonneck´s Grill Duett“</b> Schweinefilet mit Pfefferrahm/Rumpsteak mit Röstzwiebel/Grillwürstl Gemüse garnitur/Pommes frites	19,90
<b>Rumpsteak von der Angulende</b> -ca. 220g-	
- mit Röstzwiebel/Bratenjus/Pommes frites/Gemüse garnitur	24,80
- mit pikantem Pfefferrahm/Pommes frites/Gemüse garnitur	24,80
- mit hausgemachter Kräuterbutter/Bratenjus/Gemüse garnitur/Pommes frites	24,80

## *BROTZEITEN*

<b>Bayrischer Wurstsalat</b> /Zwiebel/Essiggurke/Ei/Tomate/Brot	9,20
<b>Schweizer Wurstsalat</b> /Käse/Zwiebel/Essiggurke/Ei/Tomate/Brot	10,20
<b>Gemischtes Schinkenbrot</b> /Essiggurke/Tomate	8,90
<b>Gemischtes Käsebrot</b> /Ei/Tomate	8,90

Ketchup/Mayonnaise/Senf	€ 0,50
Zusatzbestellung	€ 1,50

Kleine Portionen abzüglich € 3,00

**BIERE ~ HOFBRÄUHAUS BERCHTESGADEN ~ €**

<b>Hell vom Fass</b>	0,5 l	4,30
<b>Hell vom Fass</b>	0,25 l	3,30
<b>Radler</b> Zitronenlimonade/Bier	0,5 l	4,30
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b> hell, dunkel, leicht, alkoholfrei	0,5 l	4,50
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b> hell	0,3 l	3,50
<b>Berchtesgadener Pils</b>	0,3 l	4,20
<b>Berchtesgadener Dunkel</b>	0,5 l	4,30
<b>Dunkler Doppelbock</b> Löwenbräu Triumphator	0,5 l	4,50
<b>Alkoholfreies Bier</b> Löwenbräu	0,5 l	4,30
<b>Limo-Weizen</b> Zitronenlimonade/Hefeweißbier	0,5 l	4,50
<b>Cola-Weizen</b> Cola/Hefeweißbier	0,5 l	4,70
<b>Cola-Bier</b>	0,5 l	4,50

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>Apfelsaft / Orangensaft</b>	0,2 l	3,00
<b>Johannisbeer-/ Maracujanektar</b>	0,2 l	3,00
<b>Mineralwasser „Adelholzner“</b> classic prickeld oder still	0,25 l	3,00
<b>Karaffe Tafelwasser</b> mit Kohlensäure oder still	0,5 l	3,90
<b>Pepsi Cola / Pepsi Cola light</b>	0,4 l	3,50
<b>Mirinda Orangenlimonade / Libella Zitronenlimonade</b>	0,4 l	3,40
<b>Bluna Mix Cola-Orange</b> (Cola Mix)	0,5 l	4,00
<b>Bluna Mix Cola-Orange</b> (Cola Mix)	0,2 l	3,00
<b>Saftschorle ~ Apfel/ Orange/ Johannisbeere</b>	0,4 l	3,90
<b>Saftschorle ~ Apfel/ Orange/ Johannisbeere</b>	0,2 l	2,90
<b>Maracuja-Schorle</b>	0,4 l	4,00
<b>Grapefruit-Schorle</b> mit Eis und frischer Minze	0,4 l	4,00
<b>Karamalz</b>	0,33 l	3,20
<b>„Skiwasser“ ~ Himbeer oder Holunder~</b>	0,5 l	4,10
	0,25 l	3,10

**„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den  
Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe.“**

## **WARME GETRÄNKE**

	€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,50
<i>Haferl Kaffee</i>	3,50
<i>Haferl Kaffee Hag, entkoffeiniert</i>	3,50
<i>Haferl Cappuccino mit Sahne oder aufgeschäumter Milch</i>	3,60
<i>Latte Macchiato</i>	3,60
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Doppelter Espresso</i>	3,20
<i>Espresso mit Kugel Vanilleeis</i>	3,80
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,80
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne und Schuss Rum</i>	4,80
<i>Frisch gepresste Bio Zitrone Natur ~ heiß ~</i>	3,50
<i>Haferl Tee: Schwarz/ Früchte/ Kamille/ Pfefferminz/ Kräuter/ Grün</i>	3,00
<i>Haferl Glühwein</i>	4,00
<i>Haferl Jagertee</i>	4,50

## **A SCHNAPSERL GEHT IMMER**

<i>Haselnußschnapsel</i>	2 cl	3,10
<i>Marillenbrand</i>	2 cl	3,10
<i>„Rock Him“ milder Himbeerschnaps</i>	2 cl	3,10
<i>Williams Birne</i>	2 cl	3,10
<i>Williams Birne mit Frucht</i>	2 cl	3,90
<i>Obstler</i>	2 cl	3,10
<i>Gebirgsenzian „Grassl“</i>	2 cl	3,30
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	3,30
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,50
<i>Ramazotti mit Eis und Zitrone</i>	2 cl	3,50
<i>„Bergfeuer“ brennend serviert</i>	2 cl	3,50
<i>Baileys auf Eis</i>	2 cl	3,50
<i>Amaretto</i>	2 cl	3,50
<i>Betthupferl ~ heißer Amaretto mit Sahne</i>	2 cl	4,50
<i>Altbayrischer Waldhonig Likör /33%</i>	2 cl	4,00
<b>Maracuja Spritz mit Aperol mit Eis und Orange</b>	0,25 l	6,50
<b>Aperol Spritz mit Eis und Orange</b>	0,25 l	6,20
<b>Gin Tonic mit Eis und Zitrone</b>	0,25 l	6,20
<b>Lillet Wildberry mit Eis und gefrorenen Himbeeren</b>	0,25 l	6,20
<b>Hugo mit Eis und frischer Pfefferminze</b>	0,25 l	6,20

## OFFENE WEINE WEIß

€

0,25 LTR.

<b>Südtiroler Bauernwein</b> mild, weich und fruchtig	4,50		
<b>Oppenheimer Krötenbrunnen QW</b> Müller-Thurgau Rheinhessen, mild, blumig, lieblich	5,50		
<b>Pinot Grigio, Q.W. Venetien</b> , trocken, fruchtig	5,50		
<b>Kremser Sandgrube, Grüner Veltliner QW</b> Österreich, trocken, würzig, spritzig	5,50		
<b>Bernkasteler Riesling</b> , Mosel Q.W. halbtrocken, fruchtig	5,50		
<b>Volkacher Ratsherr Boxbeutel 0,25l, QW</b> Silvaner, Franken, trocken, Boxbeutel	6,90		
<b>Spätburgunder Weissherbst, rose QW</b> , Baden, Duft nach roten Beeren, fruchtige Säure, halbtrocken	5,90		
<b>Weinschorle weiß oder rot</b>	3,40	0,4l	5,40
<b>Weinschorle rosé</b>	3,70	0,4l	5,70
<b>Prosecco Piccolo</b>	5,50		

## OFFENE WEINE ROT

€

0,25 LTR.

<b>Südtiroler Bauernwein</b> mild	4,50		
<b>Kalterer See, Q.W. Südtirol</b> , trocken, leicht	5,50		
<b>Cabernet Sauvignon „La Viste“ Frankreich</b> vollmundig mit edlem Bukett	6,50		
<b>Primitivo Salento</b> Italien, trocken vollmundig und ausgewogen, beeriges Bukett	6,50		
<b>Zweigelt Schatzberg</b> fruchtiger, trockener Qualitätswein, Niederösterreich	5,50		
<b>Dornfelder Saulheimer Domherr Q.B.A.</b> , Rheinhessen feinherb, halbtrockener Qualitätswein	5,50		
<b>Kirschwein</b> feiner Fruchtwein	4,50		

**HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH !**