

WIR EMPFEHLEN UNSERE NEUE SPRITZ-VARIATION

Martini-Spritz mit Basilikum-Zitronen-Sorbet

Eis/ frische Zitrone/ Basilikum 7,50

SUPPEN ~ SALATE ~ BROTZEITEN

€

Rinderkraftbrühe mit

- Nudeln 4,50
- Kräuterpfannkuchen 4,50
- Leberspätzle 4,50

Rindercarpaccio/Rucola/gebratenen Pfifferling/

Parmesan/Olivenöl/Balsamico/Zitrone/Toast 17,90

„Backhendl-Salat“ gebackenes Hähnchenbrustfilet

marinierte Salate/Kürbiskernöl/geröstete Kerne 17,90

Kleiner gemischter Salat

5,50

Bayrischer Wurstsalat garniert/Bauernbrot

10,40

Schweizer Wurstsalat garniert/Käse/Bauernbrot

11,50

Gemischtes Schinkenbrot garniert

10,50

Gemischtes Käsebrot garniert

11,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel „Wiener Art“ paniert (Schwein)

Pommes frites/Ketchup 8,80

Kleines Rahmschnitzel natur gebraten (Schwein)

hausgemachte Spätzle/Rahmsoße 8,80

Portion Pommes frites /Ketchup oder Mayo

5,30

Portion Spätzle /Braten- oder Rahmsoße

5,30

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Hausgemachte Käsespätzle im Pfandl serviert/Röstzwiebel/Salat

16,40

Hausgemachte Spinatknödel/Pfifferlingsrahm/frischer Rucola/Parmesanspäne

17,90

Schupfnudeln in Rucola-Pesto/Rote Beete Tatar/frischer Rucola

17,90

Gemischte Salate mit Kichererbsen Bällchen/Süßkartoffel Pommes

und Knoblauch-Kräuter- Dip -vegan- 17,40

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

INS NETZ GEGANGEN ~FISCH~

€

Gebackenes Seelachsfilet/

Salzkartoffeln/Remoulade/Zitrone 15,90

Frische „Blindauer Gebirgsbachforelle“/Salzkartoffeln/Zitrone

-mit Knoblauchbutter 19,90

-mit brauner Butter 19,90

Gebratenes Zanderfilet mit Polenta-Zitronen-Kruste/

Rote Beete Tatar/Meerrettichsoße/Salzkartoffeln/Karottenstroh 25,00

OIWEI GUAD ~REGIONAL UND HAUSGEMACHT~

Abgebräunter Leberkäs/Spiegelei/Bratensoße/Bratkartoffeln 14,50

Hackbraten/Schmelzzwiebelsoße/Kartoffelpürree/Gemüse garnitur 14,50

Hirschgulasch/hausgemachte Spätzle/Preiselbeeren 19,20

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet/Apfel-Kürbis-Chutney

Currysoße/Rösti/Karottenstroh 20,80

Schupfnudeln in Pifferlingsrahm/gegrillte Hähnchenbrust/Karottenstroh 20,80

Gegrilltes Schweinefilet/Cognac-Pfeffer-Rahmsoße/

Gemüse/Rösti 23,50

„Teufelstoast“/Schweinelenendensteak/Paprikasoße/

Chili-Knoblauch-Mayo/Pommes 15,20

„Sonneck-Toast“ Schweinelenendensteak mit Käse überbacken/Rahmsoße

Rösti/Chili-Knoblauch-Mayo/Röstzwiebel/Speckchip 16,90

PFANDL- UND GRILLGERICHTE

Hausschnitzel „Wiener Art“ (Schwein)/Pommes frites/Zitrone 15,00

Rahmschnitzel natur gebraten (Schwein)/hausgemachte Spätzle 15,00

Paprikaschnitzel natur gebraten (Schwein)/Pommes frites/Zwiebel 15,50

Cordon bleu (Schwein)/Pommes frites/Zitrone 18,30

Holzhackersteak (Schwein)/gedünsteter Zwiebel im Bratenjus/

Röstzwiebel/Speckchip/Bratkartoffeln 18,50

„Sonneck's Grill Duett“

Schweinefilet mit Pfefferrahm/Rumpsteak mit Bratenjus und Röstzwiebel

Gemüse/Speckchip/Pommes frites 25,00

Zwiebelrostbraten (ca. 230g Rinderlende) /

Röstzwiebel/Bratenjus/Pommes frites/Gemüse 28,20

Pfefferlende (ca. 230g Rinderlende) /

Cognac-Pfeffer-Rahmsoße/Rösti/Gemüse 28,20

Rumpsteak (ca. 230g Rinderlende) /

hausgemachte Kräuterbutter/Pommes frites/Gemüse 28,20

Ketchup/Mayonnaise/Senf € 0,50

Zusatzbestellung € 1,50

Kleine Portionen abzüglich € 3,00

~ *MEHLSPEISEN UND G'SCHLECKERTS* ~

Karamellisierter Kaiserschmarr'n mit Rosinen/ Apfelmus	12,80
Eis Palatschinken /Marillen Marmelade/Vanilleeis/Himbeersoße/Sahne	7,50
Apfelstrudel /Vanilleeis/Sahne/Karamellsoße	6,60
Topfenstrudel /Vanilleeis/Sahne/Himbeersoße	6,60

~ *EISBECHER* ~

„Eisflamme“	
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	7,80
„Coupe Dänemark“	
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokosoße	7,50
„Nussknacker“	
3 Kugeln Walnusseis mit Sahne, Eierlikör und Karamellsoße	7,80
Gemischtes Eis	
Vanille-Schoko-Erdbeereis	6,00
Kindereisbecher „Kasperl“	
Vanille- und Erdbeereis, Sahne, Schokolinsen und bunte Streusel	4,50
Kugel Vanilleeis mit heißen Espresso	4,10
Eis-Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	5,40
Eis-Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	5,40
„Schwarze Barbara“	
Johannesbeernektar mit Erdbeereis, Sahne und Himbeersoße	5,40
1 Kugel Eis	2,00
Portion Sahne	0,90
Schuss Eierlikör, Baileys oder Pistazienlikör	2,00

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

BIERE ~ HOFBRÄUHAUS BERCHTESGADEN ~

€

Hell vom Fass	0,5 l	4,70
Hell vom Fass	0,25 l	3,70
Radler Zitronenlimonade/Bier	0,5 l	4,70
Franziskaner Hefeweißbier hell, dunkel, leicht, alkoholfrei	0,5 l	4,90
Franziskaner Hefeweißbier hell	0,3 l	3,90
Berchtesgadener Pils	0,33 l	4,50
Berchtesgadener Dunkel	0,5 l	4,70
Heller Bock „Böckel“ 6,7 % Alk.	0,33 l	4,50
Alkoholfreies Bier Löwenbräu	0,5 l	4,70
Cola-Bier	0,5 l	5,00
Limo-Weizen Zitronenlimonade/Hefeweißbier	0,5 l	5,00
Cola-Weizen Cola/Hefeweißbier	0,5 l	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l	3,10
Johannisbeer-/ Mango-Maracujanektar	0,2 l	3,10
Mineralwasser „Adelholzner“ classic prickeld oder still	0,25 l	3,00
Karaffe Tafelwasser mit Kohlensäure oder still	0,5 l	3,90
Pepsi Cola / Pepsi Cola zero	0,4 l	3,80
Fanta Orangenlimonade / Libella Zitronenlimonade	0,4 l	3,50
Bluna Mix Cola-Orange (Cola Mix)	0,5 l	4,10
Bluna Mix Cola-Orange (Cola Mix)	0,2 l	3,00
Saftschorle ~ Apfel/ Orange/ Johannisbeere/Mango-Maracuja	0,4 l	4,00
Saftschorle ~ Apfel/ Orange/ Johannisbeere/Mango-Maracuja	0,2 l	3,00
Grapefruitsaft-Schorle mit Eis und frischer Pfefferminze	0,4 l	4,50
Himbeerwasser Soda mit Sirup gespritzt / still oder prikelnd	0,5 l	4,40
Hollerwasser Soda mit Sirup gespritzt / still oder prikelnd	0,5 l	4,40
Sirup gespritzt / still oder prikelnd	0,25 l	3,40

„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.“

WARMER GETRÄNKE

	€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,90
<i>Haferl Kaffee</i>	3,90
<i>Haferl Kaffee Hag, entkoffeiniert</i>	3,90
<i>Haferl Cappuccino mit Sahne oder aufgeschäumter Milch</i>	4,00
<i>Latte Macchiato</i>	4,20
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Doppelter Espresso</i>	3,50
<i>Espresso mit Kugel Vanilleeis</i>	4,10
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i>	4,20
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne und Schuss Rum</i>	6,00
<i>Frisch gepresste Zitrone Natur ~ heiß ~</i>	3,50
<i>Haferl Tee: Schwarz/ Früchte/ Kamille/ Pfefferminz/ Kräuter/ Grün</i>	3,00

A SCHNAPSERL GEHT IMMER

<i>Haselnußschnapsel</i>	2 cl	3,10
<i>Obstler</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>Gebirgsenzian „Grassl“</i>	2 cl	3,50
<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>Eierlikör auf Eis</i>	2 cl	3,50
<i>Amaretto</i>	2 cl	3,50
<i>Bettthupferl ~ heißer Amaretto mit Sahne</i>	2 cl	4,50
<i>Altbayerischer Waldhonig Likör /33%</i>	2 cl	4,00

<i>Campari Orange mit Eis und Orange</i>	0,25 l	6,90
<i>Aperol Spritz mit Eis und Orange</i>	0,25 l	6,90
<i>Gin Tonic mit Eis und Zitrone</i>	0,25 l	6,90
<i>Lillet Wildberry mit Eis und gefrorenen Himbeeren</i>	0,25 l	6,90
<i>Hugo mit Eis und frischer Pfefferminze</i>	0,25 l	6,90

~ ALKOHOLFREIER SPRITZ ~

<i>Alkoholfreier Wein 0,0% / Soda / Limette-Minz-Sirup</i>		
<i>mit Eis und Zitrone und frischer Pfefferminze</i>	0,25 l	6,90

OFFENE WEINE WEIß

€

0,25 LTR.

Südtiroler Bauernwein mild, weich, angenehme Art	4,50		
Oppenheimer Krötenbrunnen QW mild Müller-Thurgau, mild, gute Balance, lieblich	5,50		
Bernkasteler Riesling , Mosel Q.W. lieblich, halbtrocken, fruchtig	5,50		
Kremser Sandgrube, Grüner Veltliner QW Österreich, trocken, würzig, spritzig	5,60		
Pinot Grigio , Q.W. Venetien, trocken, fein ausgewogene Frucht, elegant und frisch	6,20		
Volkacher Ratsherr Boxbeutel 0,25l, QW Silvaner, Franken, trocken, kräftig, ausgewogen	6,90		
Spätburgunder Weissherbst, rose QW , Badische Weinstraße, mild, reife Frucht	6,30		
Weinschorle weiß oder rot	3,90	0,4l	5,90
Weinschorle rosé	4,40	0,4l	6,40
Prosecco Piccolo	5,50		

OFFENE WEINE ROT

€

0,25 LTR.

Südtiroler Bauernwein mild, wenig, angenehme Art	4,50		
Dornfelder Saulheimer Domherr Q.B.A. , Rheinhessen feinherb, halbtrockener Qualitätswein	5,50		
Zweigelt Wagram QW, Österreich trocken, fruchtig, harmonisch, feine Würze	5,50		
Kalterer See, Q.W. Südtirol , trocken, aromatisch, fruchtig, blumig, harmonisch	6,50		
Cabernet Sauvignon „La Viste“ Frankreich trocken, vollmundig und würzig mit edlem Bukett	6,50		
Primitivo Salento, Italien trocken, vollmundig, aromatisch, samtig und harmonisch	6,90		
Kirschwein feiner Fruchtwein	4,50		

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH !