

Aperitif

		€
<i>Glas Prosecco mit Hollunderblüten</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,00</i>
<i>Glas Prosecco mit Aperol</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,70</i>
<i>Campari mit Orangensaft und Eis</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,70</i>
<i>Martini weiß oder rot</i>	<i>5cl</i>	<i>2,70</i>
<i>Sherry Sandeman dry</i>	<i>5cl</i>	<i>2,70</i>

Vorspeisen und Suppen

<i>Norwegischen Räucherlachs am Salatnesterl mit Sahnemeerrettich, dazu ein Stück Reibekuchen</i>		<i>9,80</i>
<i>„Vitalsalat“ gemischte Salate mit gebratenen Pilzen und versch. Kernen und unserem Hausdressing</i>		<i>7,50</i>
<i>Kleiner gemischter Salat in Essig und Öl mit Hausdressing</i>		<i>4,50</i>
<i>Beilagensalat</i>		<i>3,00</i>
<i>Boullion mit Ei</i>		<i>3,10</i>
<i>Rinderkraftbrühe</i>		
<i>~ mit Kräuterpfannkuchen</i>		<i>3,20</i>
<i>~ mit Backerbsen</i>		<i>3,20</i>
<i>~ mit Nudeln</i>		<i>3,20</i>
<i>~ mit Leberspätzle</i>		<i>3,20</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>Kinderschnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites und Ketchup^(2,4)</i>		<i>6,80</i>
<i>Kleines Rahmschnitzel (vom Schwein) mit Spätzle</i>		<i>6,80</i>
<i>„Chicken nuggets“ mit Pommes frites und Gemüse</i>		<i>5,80</i>
<i>4 Stück Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup^(2,4)</i>		<i>5,80</i>
<i>1 Paar Wiener Würstl mit Pommes und Ketchup^(2,3,4)</i>		<i>4,20</i>
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayo</i>		<i>3,40</i>
<i>Portion Spätzle/Nudeln mit Karottengemüse und Rahmsoße oder Bratensoße</i>		<i>3,80</i>



Fische

€

Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, dazu Kartoffeln	9,90
Frische Blindauer Gebirgsbachforelle mit Kartoffeln ~gebraten in Knoblauchbutter	13,00
~in Butter gebraten mit Sahnemeerrettich ⁽⁵⁾	13,00
Zanderfilet gebraten in Dill-Zitronen-Soße mit rosa Beeren, dazu feine Gemüse garnitur und Salzkartoffeln	15,90

Pfandl- und Grillgerichte

Hausschnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) mit Pommes frites	10,80
Rahmschnitzel (vom Schwein) mit hausgemachten Spätzle	11,40
Schnitzel „Hawaii“ (vom Schwein) mit Rösti ^(2,3)	11,90
Zigeunerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites	11,90
Cordon bleu (vom Schwein) mit Früchtespieß dazu Pommes frites ^(2,3)	14,90
Holz hackersteak (vom Schwein) mit Speck und Röstzwiebeln, dazu Röstis und Knoblauchdip ^(2,3)	12,90
„Pikantes Sonneck-Pfandl“ mit Röstinchen und Gemüse garnitur (drei verschiedene Medaillons in Pfefferrahm, Grillwürstl) ^(1,2,3)	15,90
Gegrillte Schweinefilets mit pikanter Pfefferrahmsoße, dazu Röstinchen	14,90
Grillteller mit zweierlei Soßen , dazu Pommes frites und gemischten Salat ^(2,3)	15,70

*Unsere Rumpsteaks (ca. 200g) schneiden wir aus der zarten
Maredo Anguslende. Als Geschmacksträger und für
noch mehr Saftigkeit, braten wir unsere Steaks mit Fettrand*

Zwiebelrostbraten (Rumpsteak mit goldbraunen Röstzwiebel) dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	19,70
Rumpsteak mit pikanter Pfefferrahmsoße , dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	19,70
Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter , Pommes frites und Gemüse garnitur	19,70
Rumpsteak mit Camembert überbacken , dazu Röstinchen und Gemüse	19,90

2=mit Konservierungsstoff 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel 5=geschwefelt

Kleinigkeiten und Brotzeiten

€

<i>Schinken-Käse-Toast</i> ⁽³⁾	6,10
<i>Toast „Hawaii“</i> ^(2,3)	6,70
<i>Currywurst mit Pommes frites</i> ^(2,3)	6,30
<i>„Strammer Max“ mit Salatgarnitur</i> ⁽³⁾	7,00
<i>2 Paar Wiener Würstl mit Brot</i> ^(2,3)	4,20
<i>3 Stück Reibekuchen mit Apfelmus</i> ⁽²⁾	4,90
<i>Bayerischer Wurstsalat mit Brot</i> ^(2,3)	5,90
<i>Schweizer Wurstsalat (mit Käse) und Brot</i> ^(2,3)	6,40
<i>Kalter Leberkäs mit Gurke und Brot</i> ^(2,3)	5,80
<i>Gemischtes Schinkenbrot fein garniert</i> ^(2,3)	6,10
<i>Wurst- oder Käsebrot</i> ^(2,3)	5,70
<i>Landleberwurst mit Butter und Brot</i> ^(2,3)	4,90
<i>Lachsbrot mit Zwiebeln und Ei</i> ⁽⁵⁾	6,70
<i>„Sonneck-Platte“ (Schinken, Käse, verschiedene Wurstsorten) dazu Butter und Brotkörberl</i> ^(2,3)	8,60
<i>Gemischte Käseplatte fein garniert, dazu Butter und Brotkörberl</i>	8,90

Lebensmittelallergien spielen in der Bevölkerung eine zunehmend größere Rolle.
Vor dem Hintergrund der steigenden Häufigkeit hat der Gesetzgeber reagiert und für zahlreiche
Zutaten in Lebensmitteln, die als Auslöser für Allergien bekannt sind, erweiterte
Kennzeichnungsvorschriften eingeführt.
Da die Kennzeichnung eine Speisekarte sehr unübersichtlich erscheinen lässt, bitten wir betroffene
Personen, unser Servicepersonal anzusprechen.

1 = Pökelsalz 2 = mit Konservierungsstoff 3 = Geschmacksverstärker 4 = Antioxidationsmittel 5=geschwefelt

Biere aus dem Hofbräuhaus Berchtesgaden €

<i>Hell vom Fass</i>	0,25 l	2,40
<i>Hell vom Fass</i>	0,5 l	3,30
<i>Radler</i>	0,5 l	3,30
<i>Franziskaner Hefeweißbier hell, dunkel, leicht, alkoholfrei</i>	0,5 l	3,50
<i>Franziskaner Hefeweißbier hell, dunkel</i>	0,3 l	2,70
<i>Berchtesgadener Pils</i>	0,3 l	3,30
<i>Löwenbräu dunkel</i>	0,5 l	3,30
<i>Doppelbock</i>	0,5 l	3,50
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5 l	3,30

Alkoholfreie Getränke

<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,30
<i>Orangensaft/Johannisbeernektar</i>	0,2 l	2,60
<i>Mineralwasser „Adelholzner Classic“</i>	0,25 l	2,30
<i>Karaffe Tafelwasser</i>	0,5 l	3,30
<i>Bitter Lemon</i> ⁽¹⁰⁾	0,2 l	2,80
<i>Pepsi Cola oder Pepsi light, Mirinda Limonade</i> ^(1,4,9,11)	0,3 l	2,40
<i>Schwipp Schwapp (Cola Mix)</i> ^(1,2,9)	0,2 l	2,20
<i>Schwipp Schwapp (Cola Mix)</i> ^(1,2,9)	0,5 l	3,30
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4 l	3,00
<i>Johannisbeernektarschorle/Orangensaftschorle</i>	0,4 l	3,30
<i>Karamalz</i> ⁽¹⁾	0,33 l	2,90
<i>„Holler- oder Himbeerwasser“</i>	0,5 l	3,20
<i>(hausgemachter Hollundersirup oder Himbeersirup mit Tafelwasser aufgespritzt)</i>		

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

Warme Getränke

	€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,00
<i>Haferl Kaffee</i>	3,20
<i>Portion Kaffee</i>	3,60
<i>Cappuccino mit Sahne oder aufgeschäumter Milch ⁽⁹⁾</i>	3,00
<i>Latte Macchiato</i>	3,50
<i>Espresso</i>	2,00
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i>	2,80
<i>Zitrone natur heiß</i>	2,50
<i>Haferl Tee: Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Grüner</i>	2,10
<i>Glühwein</i>	3,10
<i>Jägertee „was Zünftiges zum Aufwärmen“</i>	3,80

Gerne mal a Schnapslerl

<i>Haselnußschnapslerl</i>	2 cl	2,90
<i>Marillenbrand</i>	2 cl	2,90
<i>„Rock Him“ milder Himbeerschnaps</i>	2 cl	2,90
<i>„Fruchtzweig“ Williams mit Birne</i>	2 cl	3,20
<i>Williams Birne</i>	2 cl	2,90
<i>Obstler</i>	2 cl	2,20
<i>Schwarzwälder Zwetschgenwasser</i>	2 cl	2,90
<i>Gebirgsenzian“Grassl“</i>	2 cl	2,90
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	2,90
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,90
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,90
<i>Ramazotti mit Eis und Zitrone</i>	2 cl	3,20
<i>„Bergfeuer“ brennend serviert</i>	2 cl	3,20
<i>Baileys ⁽¹⁾ auf Eis</i>	2 cl	2,50
<i>Amaretto</i>	2 cl	2,50
<i>Honig Schnäpsle</i>	2 cl	2,50

Offene Weine weiß

	0,25 l	
	€	
Südtiroler Bauernwein mild	3,40	
Niersteiner gutes Domtal Q.b.A.		
Rheinhessen, mild, blumig, ansprechend,	3,60	
Pinot Grigio, Q.W.Venetien, trocken, fruchtig	3,90	
Kremser Sandgrube, grüner Veltliner Q.W.		
Österreich, trocken, würzig, spritzig	3,90	
Bernkasteler Riesling, Mosel Q.W.		
halbtrocken, fruchtig, säurearm	3,90	
Volkacher Ratsherr Boxbeutel 0,25l, QW		
Silvaner, Franken, trocken, Boxbeutel	5,20	
Spätburgunder Weissherbst Q.W.,		
Baden, rosé, halbtrocken	3,90	
Weinschorle weiß oder rot	2,70	0,4l 3,50
Weinschorle rosé	3,10	0,4l 3,90

Offene Weine rot

	0,25 l	
	€	
Südtiroler Bauernwein mild	3,40	
Kalterer See, Q.W.Südtirol, Auslese, trocken, leicht	3,80	
Burgenländer Blaufränkisch, Q.W.		
mild, fein fruchtig, edles Bukett	3,90	
Mailberger Blauer Zweigelt		
trockener Qualitätswein, Niederösterreich	3,90	
Dornfelder Rotwein Q.B.A. , Rheinhessen		
feinherb, halbtrockener Qualitätswein	4,60	
Kirschwein	3,60	
Piccolo „Henkell“ Sekt trocken		5,70
„Henkell“ Sekt	0,7 l	19,00
Sekt Hausmarke „Schloss Biebrich“	0,7 l	18,50
Prosecco D.O.C. „Serenissima“	0,7 l	17,00

Wir danken für Ihren Besuch !