

Aus dem Suppentopf

<i>Hausgemachte Frittatensuppe *4</i>	3,70
<i>Hausgemachte Leberknödelsuppe*4</i>	3,70
<i>Hausgemachte Knoblauchsuppe *4</i>	3,70
<i>Hausgemachte Kaspressknödlsuppe *4</i>	4,20
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauerbrot * 4</i>	5,20

Spezialität

<i>Saures Metzgerlüngerl mit Semmelknödel</i>	8,80
---	------

Knackige Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,20
<i>Großer gemischter Salat</i>	
-mit Balsamico-Senf-Dressing und Wurzelbrot	8,80
-mit gebratener Hähnchenbrust	11,80
-mit Schinken und Käse *4,9	11,80
-Fetakäse und Oliven	11,80
 <i>Blattsalat</i>	
mit Cocktailtomaten und gehobelten Parmesan	11,80
 <i>Tomaten -Mozzarella -Salat</i>	
mit Basilikum-Pesto und Balsamico	8,50

Pasta

<i>Spagetti Napoli (Tomatensoße)</i>	7,80
<i>Spagetti Bolognese</i>	8,50

Vegetarische Gerichte

<i>Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat</i>	9,50
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	4,90
<i>Knoblauchbrot</i>	4,50
<i>Semmelknödel mit Schwammerlsoße</i>	6,50
<i>Kaspressknödel mit Teufelssoße an Blattsalat</i>	8,90
<i>Geröstete Knödel mit Ei an Blattsalaten</i>	8,90
<i>Spinatknödel mit gehobenen Parmesan und Blattsalat</i>	8,50
<i>Knödelcarpaccio</i>	7,90

Vom Schwein

Schweinekrustenbraten

in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Speckkrautsalat

10,80

Schönauer Bauerngröstel

mit Bratkartoffel, Stücke vom Schweinebraten, Gemüse und Spiegelei

9,80

Teufelstoast

mit pikanter Cocktailsoße, Zwiebelringen und Pommes Frites

dazu Salatgarnitur

10,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Salat

13,20

Champignonsschnitzel

mit Butterspätzle und Salat

13,20

*Cordon Bleu *4*

vom Schwein mit Pommes Frites und Salat

14,80

Schnitzel „Altbayrisch“

Gefüllt mit Sauerkraut, Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat

14,80

Aus dem Pfandl

Pfefferpfandl

Schweinemedallions mit Pfeffersoße und Käse gratiniert, dazu
Butterspätzle, Salat 15,80

Bergbauernpfandl

Schweinenackensteak mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei, dazu
Bratkartoffel und Salat 13,80

Fisch

2 Forellenfilets auf Meerrettich-Senf-Kräutersoße

mit Petersilienkartoffeln, Salat 14,80

Zanderfilet

vom Grill mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln und Salat
15,80

Wild vom heimischen Jagdgebiet und vom Wirt persönlich küchenfertig zubereitet

Hirschgulasch

mit Semmelknödel und Preiselbeerblaukraut 15,50

Hirschbraten

mit Semmelknödel und Preiselbeerblaukraut 16,50

Hirschkplanzerl

Mit Spätzle 11,80

Vom Rind Für unsere Rindfleischgerichte verwenden wir vorzugsweise Fleisch von unseren Almjungtieren aus eigener Aufzucht

3xB Bayerischer Bodner Burger 10,80
Rind und Schwein gemischt mit drei versch. Dips und Pommes Frites
Oder Kas Burger 11,80

Zwiebelfrostbraten
in Röstzwiebelsoße mit Speckbohnen *2 und Bratkartoffel 17,90

Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Speck *2 und Zwiebeln dazu Salat
200g 18,90
300g 22,90

Rinderlende
auf Pfeffersoße mit Pommes Frites und Salat 18,30

Rindergulasch
mit Semmelknödel 10,50

Tafelspitz
in Krennsoße mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren dazu Gemüse 13,50

Grillteller
vom Rind, Schwein, Hähnchenbrust und Grillwürstl *2,9 mit Kräuterbutter und Pommes Frites und Salat 17,90

Sauerbraten
Mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Johannisbeerrahm 14,80

Gefüllte Rinderroulade
mit Blaukraut und Semmelknödel 15,80

Brotzeit

Gemischte Brotzeitplatte *4

mit Speck *2, Griebenschmalz, Käse, Obazder, Streichwurst, Butter,
Essiggurke, Kren und Bauernbrot 10,50

Kalte Bratenplatte

mit Kren, Butter, Essiggurke und Bauernbrot 8,50

Bergkäsebrod

Garniert 6,50

Speckbrod

mit Speck *2 aus eigener Herstellung 6,50

Bayrischer Wurstsalat *2,4,6

mit Zwiebelringen und Bauernbrot 6,90

Schweizer Wurstsalat *2,4,6

mit Emmentaler, Zwiebelringen und Bauernbrot 7,80

Strammer Max

Auf Bauernbrot mit Speck *2, Spiegeleier und Essiggurke 7,80

1 Paar Weißwürste mit Brezen 4,50

und süßem Senf *2,4,6

2 Paar Wienerwürstl mit Brot *2,4,6 5,80

Hausgemachte Sülze

7,80

Mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Roter Pressack

7,80

In Essig und Öl mit Zwiebelringen und Bauernbrot

Pressack, Leberwurst und Bauernspeck auch zum mitnehmen

Kinderkarte

<i>Kinderschnitzl mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat</i>	<i>5,50</i>
<i>Grillwürstel mit Pommes Frites *2,4,6</i>	<i>4,50</i>
<i>Spätzle oder Knödel mit Bratensoße</i>	<i>3,00</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat</i>	<i>5,50</i>
<i>Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,50</i>
<i>Spagetti mit Tomatensoße</i>	<i>4,50</i>

Dessert

<i>Eispalatschinken *1,14</i> mit Vanilleeis und Schokosoße und Sahne	5,80
<i>Apfelküchle *1,14</i> mit Zimtucker, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	5,80
<i>Apfelstrudl *1,14</i> mit Sahne oder Vanilleeis	4,90
<i>Kaiserschmarrn</i> mit Apfelmus	9,20

Seniorenkarte

Käsespätzle

Mit Röstzwiebeln und Salat

7,50

Geröstete Knödel

Mit Ei an Blattsalat

6,50

Schweinekrustenbraten

In Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Speckkrautsalat

8,80

Schönauer Bauerngröstel

mit Bratkartoffel, Stücke vom Schweinebraten, Gemüse und Spiegelei

7,80

Teufelstost

mit pikanter Cocktailsoße, Zwiebelringen und Pommes Frites

dazu Salatgarnitur

9,70

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Salat

11,20

Champignonsschnitzel

mit Butterspätzle und Salat

11,20

Pfefferpfandl

Schweinemedallions mit Pfeffersoße und Käse gratiniert, dazu

Butterspätzle, Salat

13,80

Seniorenkarte

Zanderfilet

vom Grill mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln und Salat 13,80

Zwiebelrostbraten

*von der Rinderlende in Röstzwiebelsoße mit Speckbohnen und
Bratkartoffel 15,90*

Hirschgulasch

mit Semmelknödel und Preiselbeerblaukraut 13,50

Rindergulasch

mit Semmelknödel 8,50

Tafelspitz

*in Krennsoße mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren
dazu Gemüse 11,50*

Karte für Busse und große Gruppen

<i>Hausgemachte Fritattensuppe</i>	<i>3,70</i>
<i>Hausgemachte Leberknödelsuppe</i>	<i>3,70</i>
<i>Knoblauchsuppe</i>	<i>3,70</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot</i>	<i>5,20</i>

Teufelstost *10,90*
mit pikanter Cocktailsoße, Zwiebelringen und Pommes Frites
dazu Salatgarnitur

Schnitzel „Wiener Art“ *13,20*
mit Pommes Frites und Salat

Champignonsschnitzel *13,20*
mit Butterspätzle und Salat

Pfefferpfandl *15,80*
Schweinemedallions mit Pfeffersoße und Käse gratiniert,
dazu Butterspätzle, Salat

Zanderfilet *15,80*
vom Grill mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln und
Salat

Hirschgulasch *15,50*
mit Semmelknödel und Preiselbeerblaukraut

Hirschbraten *15,20*
mit Semmelknödel und Preiselbeerblaukraut

Zwiebelrostbraten	16,90
<i>von der Rinderlende in Röstzwiebelsoße mit Speckbohnen und Bratkartoffel</i>	
Rinderlende	18,30
<i>auf Pfeffersoße mit Pommes Frites und Salat</i>	
Grillteller	17,90
<i>vom Rind, Schwein, Hähnchenbrust und Grillwürstl mit Kräuterbutter und Pommes Frites und Salat</i>	
Hähnchenbrustsalat	11,80
3xB Bayerischer Bodner Burger	10,80
<i>Rind und Schwein gemischt mit drei versch. Dips und Pommes Frites</i>	
Oder Kas Burger	11,80

Kleine Karte von 14:00-17:00

<i>Hausgemachte Frittatensuppe</i>	<i>3,70</i>
<i>Hausgemachte Leberknödelsuppe</i>	<i>3,70</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot</i>	<i>5,20</i>
<i>Schweinekrustenbraten</i>	
<i>In Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Speckkrautsalat</i>	<i>10,80</i>
<i>Champignonsschnitzel</i>	
<i>Mit Butterspätzle und Salat</i>	<i>13,20</i>
<i>Rindergulasch mit Semmelknödel</i>	<i>10,50</i>
<i>Salat mit gebratener Hähnchenbrust</i>	<i>11,80</i>
<i>Spaghetti Napoli</i>	<i>7,80</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>8,50</i>
<i>Strammer Max</i>	
<i>Auf Bauernbrot mit Speck, Spiegeleier und Essiggurke</i>	<i>7,80</i>
<i>Bayerischer Wurstsalat</i>	<i>6,90</i>
<i>Mit Zwiebelringen und Bauernbrot</i>	

Bier

<i>Hofbrauhaus Berchtesgaden „Hell“ vom Fass</i>	0,25 l	2,40 €
<i>Hofbrauhaus Berchtesgaden „Hell“ vom Fass</i>	0,5 l	3,40 €
<i>Hofbrauhaus Berchtesgaden „Pils“</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Hofbrauhaus Berchtesgaden „Jubiläumsbier“</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Franziskaner Hefeweißbier hell vom Fass</i>	0,3 l	2,70 €
<i>Franziskaner Hefeweißbier hell vom Fass</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Franziskaner Hefeweißbier dunkel</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Franziskaner Hefeweißbier leicht</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Hofbrauhaus Berchtesgaden „Dunkel „</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Löwenbräu alkoholfrei</i>	0,5 l	3,40 €
<i>Radler</i>	0,5 l	3,40 €
<i>Cola-Weizen *1</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Russen</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Karamalz *1</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei mit Holunder</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei mit Zitrone</i>	0,5 l	3,60 €

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Alkoholfreie Getränke

<i>Afri Cola</i> *1,10	0,2 l	2,20 €
<i>Afri Cola</i> *1,10	0,4 l	3,30 €
<i>Afri Cola zuckerfrei</i>	0,33 l	2,70 €
<i>Bluna Orange</i> *1,3,8	0,2 l	2,20 €
<i>Bluna Orange</i> *1,3,8	0,4 l	3,30 €
<i>Bluna Mix</i> *1,10	0,2 l	2,20 €
<i>Bluna Mix</i> *1,10	0,4 l	3,30 €
<i>Zitronenlimonade</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Zitronenlimonade</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Mineralwasser Petrusquelle medium</i>	0,25 l	2,30 €
<i>Mineralwasser Petrusquelle naturell</i>	0,25 l	2,30 €
<i>Mineralwasser Petrusquelle medium</i>	0,75 l	4,90 €
<i>Tafelwasser mit oder ohne Sprudel</i>	0,4 l	2,80 €
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaft klar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Orangensaftschorle</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,30 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,30 €
<i>Apfelschorle</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,4 l	3,30 €
<i>Holunderschorle</i>	0,5 l	3,00 €
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2 l	2,60 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2 l	2,60 €

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Frisches 1/2 Grillhendl

Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag

*Mit Pommes, auch zum mitnehmen (ca. 35
min. Wartezeit bei größeren Mengen) 8,50*

Täglich:

*Wiener Backhendl mit Pommes und
Salat 11,20*