

Speisen und Getränke



***Saisonale Spezialitäten- und aktuelle Tageskarte
liegen im Restaurant auf.***

***Wir freuen uns, Sie als unsere
Gäste verwöhnen zu dürfen,
wünschen einen angenehmen
Aufenthalt und „Guten Appetit“!***

***Ihre Familien Hölzl und Rauh
samt Mitarbeiter***

Vorspeisen

- Geräuchertes Forellenfilet** € 11,90
filetiert, mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter (3,9, D,G,A)
- Norwegischer Räucherlachs** € 13,50
serviert mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter (3,9,D,G,A)
- Tomatenscheiben mit Mozzarella** € 7,90
mit frischem Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamicoessig, Toast (2,9,10,A,G)

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte kräftige Rindsbouillon

- Nudelsuppe (A,C), Backerbsensuppe (A,C) oder Bouillon mit Ei (C)** € 4,00
- Bayrische Leberknödelsuppe (A,C,G)** € 4,90
- Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons (G,A)** € 4,80

Gerichte ohne Fleisch

- Bayerische Käsespätzle** € 11,80
Hausgemachte Spätzle mit Käse in der Pfanne serviert, Röstzwiebeln und grünem Salatteller (3, A,C)
- Gebackener Camembert** € 9,90
mit Preiselbeeren und Ananas, Salatgarnitur, auf Toast serviert (2,3,10,A,C,G,M)
- Kartoffeltaschen** € 8,80
mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Sauerrahmdip und bunter Salatgarnitur (3,A,C,G,M)
- Reiberdatschi (Kartoffelpuffer)** € 6,90
4 Stück mit Apfelmus (2,10,A,C,G)

Fischgerichte

- Fangfrische Forelle** aus eigenem Weiher „Müllerin“ Art € Preis nach Größe
gebraten, Dampfkartoffeln und gemischter Salatteller (3,A,D)
- Zanderfilet** € 17,50
in Mandelbutter gebraten mit Kartoffeln, Broccoliröschen (A,C,D)
- Eingelegte Heringe "Hausfrauen Art"** € 9,90
mit Sahneseauce, garniert, Butter und Brot
oder Teller Bratkartoffeln (2,3,9,10,D,G,M,A) € 11,20

Köstliches aus der Pfanne und vom Grill

Zwiebelrostbraten	€ 20,20
<i>serviert mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller (3,A,M,G)</i>	
Rumpsteak	€ 23,10
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelwedges und Speckbohnen (A,C,G)</i>	
Truthahnschnitzel "Walliser Art"	€ 16,20
<i>mit Tomatenscheiben und Käse überbacken, Schweizer Kartoffelrösti (A,C,G)</i>	
Grillteller	€ 19,90
<i>Medaillons vom Schwein, Rind, Truthahn und Grillwürstl, hausgemachte Zigeunersauce, Kräuterbutter und Pommes frites (2,6,10,A,C,G,M)</i>	
Schweinefilet „Madagaskar“	€ 18,80
<i>mit Pfeffer-Cognac-Soße und hausgemachten Spätzle (A,O,G)</i>	

Traditionelles

Cordon bleu vom Schwein	€ 17,20
<i>mit Käse- & Schinkenfüllung und Kartoffelkroketten (2,3,10,A,C,G)</i>	
Zigeunerschnitzel vom Schwein	€ 15,20
<i>mit hausgemachter frischer Tomaten-Paprika-Zwiebelsauce und Pommes frites (A,G)</i>	
Champignonschnitzel vom Truthahn	€ 15,30
<i>mit frischen Champignons in Rahmsauce und Kräutern, hausgemachte Spätzle (A,C,G,O)</i>	
Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein	€ 14,90
<i>mit Kartoffeln oder Pommes frites und gemischtem Salatteller (3,A,C)</i>	

TOAST

Toast Hawaii	€ 10,90
<i>2 Scheiben Toast mit Schinken und Käse überbacken, Ananas, Preiselbeeren und Salatgarnitur (2,3,6,10,A,C,G,M)</i>	
Jägertoast	€ 13,90
<i>Naturschnitzel von der Pute auf Toast mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur (3,A,G,M)</i>	
Teufelstoast	€ 13,90
<i>Naturschnitzel vom Schwein auf Toast mit hausgemachter Zigeunersauce und Salatgarnitur (3,A,G,M)</i>	

Salate

Gemischter bunter Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing (3,C,G,M)	€ 4,90
Griechische Salatschüssel mit knackigen Blattsalaten, Schafskäse, Oliven, Haus-Joghurtdressing und Brot (2,3,10,A,C,G,M)	€ 11,80
Salatschüssel „Nizza“ mit knackigen Blattsalaten, Thunfisch, Haus-Joghurtdressing und Brot (2,3,A,C,G,M)	€ 11,80
Backhendlsalat „Steirische Art“ Putenstreifen in der Kürbiskernpanade, Kernöl, geröstete Kürbiskerne auf Blattsalaten der Saison (3,A,C,M)	€ 14,20
Fitnesssteller Truthahnstreifen vom Grill auf knackfrischen bunten Blattsalaten der Saison, mit Cocktailsauce (2,3,6,9,10,A,C,G,M)	€ 14,20
Bunte Salatplatte garniert mit Schinken, Tomaten und Ei (2,3,6,10,C,G,M)	€ 13,50

Süßspeisen

Portion Kaiserschmarrn serviert mit feinem Apfelmus (2,A,C,G)	€ 10,90
Apfelkücherl 3 Stück, mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischen Früchten (A,C,G)	€ 7,90

Aus der kalten Küche (nicht in der Mittagszeit, erst ab 14° Uhr)

Brotzeitbrett 1 Butter und Brot (2,3,6,10,A,C,G,M)	€ 9,90
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern auf Schinkenbrot (2,3,6,10,A,C,M)	€ 9,50
Käsebrod mit gemischter Käseauswahl (A,C,G,M)	€ 7,90
Schinkenbrod mit gekochtem Schinken (Hinterschinken) (2,3,6,10,A,C,M)	€ 7,90
Wurstsalat in Essig & Öl, mit Zwiebeln und Brot (2,3,6,10,A,C,G,M)	€ 6,90
Schweizer Wurstsalat in Essig & Öl, mit Zwiebeln, Käse und Brot	€ 8,10
Bauern-Sulze mit Zwiebeln, in Essig und Öl, Brot (2,3,A,C,G,M)	€ 6,90
Bauern-Sulze mit Zwiebeln, in Essig, Öl, Bratkartoffeln (2,3,A,C,G,M)	€ 9,50
Kräuterquark pikant angemacht mit frischen Kräutern, Gemüserohkost, Butter und Brot oder Dampfkartoffeln (A,C,G)	€ 7,50

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe):

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 mit Phospat, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Geschmacksverstärker, 11 mit Chinin, 12 coffeinhaltig, 13 mit Taurin)
(A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere)

BIERE

Berchtesgadener Hell vom Fass	0,50 l	€ 4,00
Berchtesgadener Hell vom Fass	0,25 l	€ 3,00
Radler (Zitronenlimo und Bier)	0,50 l	€ 4,00
Radler (Zitronenlimo und Bier)	0,25 l	€ 3,00
Berchtesgadener Pils vom Fass	0,30 l	€ 4,00
Berchtesgadener Pils vom Fass	0,50 l	€ 5,00
Berchtesgadener Gold aus der Flasche	0,50 l	€ 4,10
Berchtesgadener „Jubiläumsbier“ aus der Flasche	0,50 l	€ 4,10
Dunkelbier Export in der Flasche	0,50 l	€ 4,10
Franziskaner Hefe-Weißbier	0,50 l	€ 4,20
Franziskaner Hefe-Weißbier	0,30 l	€ 3,50
Franziskaner Hefe-Weißbier dunkel	0,50 l	€ 4,20
Franziskaner Hefe-Weißbier leicht	0,50 l	€ 4,30
Franziskaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 4,30
Cola-Bier ^(1,2,3)	0,50 l	€ 4,00
Weißbier mit Zitronenlimo	0,50 l	€ 4,40
Löwenbräu Alkoholfrei in der Flasche	0,50 l	€ 4,10
Gösser-Radler – naturtrüb aus Österreich ^(1,2)	0,50 l	€ 4,00

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe):

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 mit Phosphat ,
9 mit Süßungsmittel, 10 mit Geschmacksverstärker, 11 mit Chinin, 12 koffeinhaltig, 13 mit Taurin)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Holunderblütensirup mit Sodawasser	0,25 l	€ 2,70
Holunderblütensirup mit Sodawasser	0,50 l	€ 3,80
Flasche Petrusquelle Mineralwasser	0,25 l	€ 2,80
Flasche Petrusquelle Mineralwasser	0,50 l	€ 3,70
Flasche Petrusquelle Gourmet weniger Kohlensäure	0,75 l	€ 4,80
Flasche Adelholzener Gourmet ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 4,80
Orangen-, Zitronenlimonade, Almdudler (1,2)	0,20 l	€ 2,70
Afri Cola, Cola Light (1,2,3)	0,20 l	€ 2,70
Spezi (Limo und Cola gemischt) (1,2,3)	0,20 l	€ 2,70
Spezi, Afri Cola, Cola Light, Zitronen- oder Orangenlimo (1,2,3)	0,40 l	€ 3,90
1 Glas Apfelsaft	0,20 l	€ 2,70
1 Glas Granini Johannisbeernektar	0,20 l	€ 3,10
1 Glas Granini Orangensaft	0,20 l	€ 3,10
Apfelsaftschorle süß oder sauer	0,25 l	€ 2,70
Apfelsaftschorle süß oder sauer	0,50 l	€ 3,90
1 Flasche Schweppes Bitter Lemon od. Tonic Water (4)	0,20 l	€ 3,30
Schwasser (Wasser und Himbeersirup) (1,2)	0,50 l	€ 2,40
Soda Zitron	0,25 l	€ 2,30
Soda Zitron	0,50 l	€ 3,30
Leitungswasser	0,50 l	€ 1,30
Adelholzener Rhabarber-Bio-Schorle	0,25 l	€ 3,10
<i>Verschiedene Schorlen auf Anfrage mit Soda o Leitungswasser gemischt</i>		

APERITIFS

1 Glas Martini rot, weiß, süß od. trocken (Weinaperitif)	5 cl	€ 3,80
1 Glas Sandemann alter Sherry (Weinaperitif)	5 cl	€ 4,00
Campari Soda (1)	4 cl	€ 5,60
Campari Orange (1)	4 cl	€ 5,90
Wodka Bitter Lemon (4)	4 cl	€ 7,50
Gin Tonic (4)	4 cl	€ 7,50
Underberg (Kräuterbitter)	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca (Kräuterbitter)	2 cl	€ 3,50
Jägermeister (Kräuterlikör)	2 cl	€ 3,40
Cynar (Kräuterlikör)	2 cl	€ 3,70
Ramazotti, ital. Averna (Kräuterlikör)	2 cl	€ 3,60

LIKÖRE

Baileys, Grand Marnier, Cointreau (1,2)	2 cl	€ 3,50
Haselnuss- oder Eierlikör, Kirschlikör, Amaretto (1,2)	2 cl	€ 3,50
B`soffne Marille	4 cl	€ 3,70

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe): (1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3Koffeinhaltig, 4 Chininhaltig)

EISGEKÜHLTE SCHNÄPSE

Aquavit Linie	2 cl	€ 3,40
Himbeergeist (Obstbrand)	2 cl	€ 3,40
Williams Christbirne (Obstbrand)	2 cl	€ 3,40
Marillenbrand (Obstbrand)	2 cl	€ 3,40
Original Grassl „Sonderedition“		
Bergbrenner Gin, Meisterwurz	2 cl	€ 3,60
Original Grassl Gebirgsenzian	2 cl	€ 3,00
Original Grassl Funtensee-Enzian aus der Steingutflasche	2 cl	€ 5,30
Zirbenschnapss Brennerei Schroffen	2 cl	€ 4,20
Haselnusser Klarer Schnaps Brennerei Schroffen	2 cl	€ 3,30
Original Grassl Kräuterenzian, Fürstprobst (Kräuterlikör)	2 cl	€ 3,00
Original Grassl Meisterwurz	2 cl	€ 3,10
Original Grassl Bergfeuer (57%)	2 cl	€ 3,50
Bauernobstler (Obstbrand)	2 cl	€ 3,00
Italienischer Grappa (div. Sorten)	2 cl ab	€ 3,90

COGNACS / WEINBRAND

Hennessy (Cognac)	2 cl	€ 4,00
Remy Martin (Cognac)	2 cl	€ 4,20
Asbach Uralt (Weinbrand)	2 cl	€ 3,50
Rum	2 cl	€ 3,00
Rüscherl (Weinbrand mit Cola) (1,2,3)	2 cl	€ 3,70

WHISKY

Johnnie Walker (Scotch) (1)	4 cl	€ 5,50
Dimple (Scotch) (1)	4 cl	€ 5,50
Jack Daniel's (Bourbon) (1)	4 cl	€ 5,50
Jim Beam (Bourbon) (1)	4 cl	€ 5,50
Single Malt Whiskys auf Empfehlung /Barauswahl (1)	4 cl ab	€ 6,50
Whisky Cola (1,2,3)	4 cl	€ 6,60
Weitere Spirituosen auf Anfrage		

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe):

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 Koffeinhaltig)

WEISSWEINE OFFEN 0,2 l

Riesling ZENZEN

(Hausschoppen) ,halbtrocken Qualitätswein, Deutschland € 4,50

Oppenheimer Krötenbrunnen Müller-Thurgau

Deutschland, Reihessen, Qualitätswein mit Prädikat, Kabinett, lieblich € 4,50

Pinot Grigio DOC

Italien, Piave Col del Sole, trocken, fruchtig € 5,00

Chardonnay

Italien, Piave Col del Sole, trocken, fruchtig € 5,00

Grüner Veltliner

Österreich, Kremstal, Wachau ,Qualitätswein, Erzeugerabfüllung, trocken fruchtig € 4,50

Welschriesling

Österreich, Südsteiermark, WG Potzinger, frisch und saftig, Apfelaroma, mineralisch € 5,80

Sauvignon blanc

Österreich, Neusiedlersee, WG Wurzinger, aromatisch und fruchtig, intensiver Duft € 5,90

Frankenwein Müller Thurgau

Deutschland, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung St. Blendel, trocken € 4,50

Weinschorle (weiß oder rot)

0,25 l € 3,20

Weinschorle -"-

0,50 l € 4,90

Aperol Spritzer (Sekt mit Aperol und Sodawasser) (1)

0,25 l € 5,20

Kaiserschorle (Weißweinschorle mit Holunderblütensirup)

0,25 l € 3,60

ROSEWEIN OFFEN 0,2 l

Portugieser Weißherbst Ilbesheimer Herrlich

Deutscher Qualitätswein, Pfalz, Gutsabfüllung Altschuh & Sohn, halbtrocken , fruchtig € 4,90

ROTWEINE OFFEN 0,2 l

St. Pauls (Kalterer See)

Südtirol-Eppan, St. Pauls, Landwein, Vernatschtraube, frisch und bekömmlich € 4,40

Haberschlachter Trollinger

Heuchelberg, Deutschland, Württemberg, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung, halbtrocken € 4,90

Blauer Zweigelt

Österreich, Landwein, Erzeugerabfüllung Weingut Leth, trocken ,fruchtig € 4,80

Dornfelder Rotwein

Deutschland- Ilbesheim/Pfalz, Erzeugerabfüllung, Qualitätswein, kräftig € 5,10

Merlot DOC

Italien, Piave Col del Sole, trocken, vollmundig € 5,10

WARME GETRÄNKE

Portion Kaffee Crema		€ 4,80
Tasse Kaffee Crema		€ 2,80
Haferl Milchkafee		€ 3,70
Haferl Kaffee		€ 3,90
Portion Kaffee Hag mit echter Sahne (entkoffeiniert, Kaffee-Extrakt)		€ 4,80
Tasse Kaffee Hag mit echter Sahne (entkoffeiniert, Kaffee-Extrakt)		€ 2,80
Haferl heiße Schokolade mit Milchschaum		€ 3,40
Haferl heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum		€ 5,40
Haferl heiße Schokolade mit Rum und Milchschaum		€ 5,40
Latte Macchiato		€ 3,50
Tasse Cappuccino mit Milchschaum		€ 3,40
Haushaferl, große Schale Cappuccino mit Milchschaum		€ 5,20
Tasse Espresso		€ 2,70
Doppelter Espresso		€ 4,00
Espresso-Macchiato (kl. Espresso mit Milchschaum)		€ 2,80
Portion Tee (diverse Sorten, 2 Beutel) mit Zitrone oder Milch		€ 3,90
Glas schwarzer Tee mit Rum		€ 5,80
Glas schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch, Grüntee		€ 2,80
Glas Pfefferminz.-, Kräutertee, Hagebutten.-, Früchte.-, Kamillentee		€ 2,80
Glas heiße ausgepresste Zitrone		€ 2,80
Glühwein	0,25 l	€ 4,20
Jagertee	0,30 l	€ 5,10

FRISCHE HAUSGEBACKENE KUCHEN

- Auswahl auf Anfrage -

täglich wechselndes Angebot

Diverse Obstkuchen und Blechkuchen (A,C,H)	€ 3,40
Apfelstrudel, Topfenstrudel (A,C,H)	€ 3,80
Verschiedene Torten - Auswahl nach Nachfrage (A,C,G,O,H)	€ 3,90
Kuchen mit Portion Sahne plus (G)	€ 1,20

EISSPEZIALITÄTEN

Verlangen Sie bitte unsere spezielle Eiskarte!