Goldener Herbst!

Suppen & Vorspeisen

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis (vegetarisch)
mit Kürbiskernen & Kernöl [12)] 8,80 €

Gratinierter Ziegenkäse (vegetarisch)
mit Kürbiscreme, Pesto & herbstlichen Blattsalaten 14,90 €

Waldpilz-Bruschetta (vegetarisch)
in Knoblauch geröstetes Wurzelbrot mit gebratenen Waldpilzen,
Kirschtomaten, Zwiebeln, Pesto & Parmesan [1), 13)] 12,50 €

Hauptgerichte - Fleisch & Fisch

Zart gebratene Rehnüsschen vom Berchtesgadener Schmalreh in Wildrahmsauce
mit Waldpilzen, Wirsinggemüse, Butterspätzle & Preiselbeerbirne 30,80 €

Junghirschbraten vom Berchtesgadener Bergwild
mit Burgundersauce, hausgemachtem Rotkohl, Topfen-Serviettenknödel
Und Preiselbeerbirne 28,80 €

¼ knusprig gebratene Bauernente
Mit hausgemachtem Rotkohl, Semmelknödel und a guad´n Soß´ [12)] 24,90 €

Hirschragout vom heimischen Berchtesgadener Hirsch
mit hausgemachtem Rotkohl, Spätzle & Preiselbeerbirne [1), 12)] 26,90 €

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten
mit Kürbisrisotto, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan 24,90 €

Hauptgerichte – vegetarisch & vegan

Tagliatelle
in Kürbiscreme mit Grillgemüse, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan 18,80 €

2 hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm und frischen Kräutern 18,90 €

Dessert

Warmer Topfenstrudel mit Gewürzkirschen & hausgemachtem Vanilleeis 10,90 €