

## Weihnachten, Silvester & Neujahr



### ÖFFNUNGSZEITEN:

**Bis 8. Januar täglich ab 17.00 Uhr geöffnet**

**1. & 2. Weihnachtsfeiertag ab 12.00 Uhr**

**Freitag, 29. Dezember APRES-SKI-PARTY**

**Sonntag, 31. Dezember SILVESTER-PARTY  
mit unserer Hausband**

### IMMER SONN- & FEIERTAGS

**Schweinebraten** 9,80 €

in Berchtesgadener-Dunkelbiersoße  
dazu Knödel und Krautsalat

**Halbe Ente** 10,80 €

mit feiner Entensoße, Knödel  
und Burgunder-Blaukraut



### WINTERLECKEREIEN AUS UNSERER PATISSERIE

**Apfel-Palatschinken** 5,50 €

mit Zimt, Zucker & 1 Kugel Eis nach Wahl

**Kaiserschmarrn** 8,50 €

mit Rosinen, Apfelmus und Zwetschgenröster

**Bratapfel** 3,80 €

mit Nuss-Marzipan-Füllung & Vanille-Sauce

**Apfelstrudel** 3,80 €

mit Eis nach Wahl und Schlagsahne

### UNSERE WINTEREISSORTEN

**Lebkuchen-Spekulatius**

**Bratapfel-Zimt**

**Mohn-Marzipan**

**Schokolade**

**Winterapfel-Sorbet**

**Rum-Rosine**

*Hausgemachtes  
Eis: 1,- € / Kugel*

### HAUSGEMACHTE LIKÖRE 2cl

**Holunderlikör** 25% vol. 1,50 €

aus Hollerbeeren und einer Spur Zimt

**Kräuterhexe** 32% vol. 1,50 €

Kräuterlikör aus über 40 Heilpflanzen

**Vanille-Rhabarber** 35% vol. 1,50 €

mit bester Bourbon-Vanille & Sherry verfeinert

**Ramsauer Edelweisser** 35% vol. 2,20 €

Exklusiver Likör aus den Blüten des Edelweißes

**Limoncello** 29% vol. 1,50 €

Zitronenlikör aus fair gehandelten Bio-Zitronen

**Marillenlikör** 33% vol. 1,50 €

aus vollreifen Aprikosen und Rum

**Fichtenwipfellikör** 35% vol. 1,50 €

aus den jungen Trieben heimischer Bergfichten

**Hagebutte-Ribisel** 35% vol. 1,50 €

aus den Früchten der wilden Heckenrose  
und Johannisbeeren

### BESONDERE GETRÄNKE

**Watzmann-Limonade**, verschiedene Sorten

Wilde Wiese 0,33 l 3,50 €

Holunderblüte 0,33 l 3,50 €

Erdbeere 0,33 l 3,50 €

**Hanf-Limonade** 0,33 l 3,50 €

**Bergbrause Latschenkiefer** 0,33 l 3,50 €

**Mangoschorle** 0,5 l 2,90 €

**Hollerschorle** 0,5 l 2,90 €

*Die Wirtin empfiehlt:*

**Lillet Wild Berry** 0,25 l 4,50 €

Lillet Blanc & Schweppes Wild Berry



## Festtags-Spezialitäten



### Aus dem Suppentopf:

- Rindsbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Gemüseeinlage 2,80 €
- Knoblauchcremesuppe mit Croutons 2,80 €
- Ochschwanzsuppe vom Berchtesgadener Rind 2,80 €

### Vorspeisen:

- Geräucherte Entenbrust auf kleinem Salatteller 7,80 €  
mit Thousand-Island-Dressing, heimischen Wachteleiern & Baguette
- 5 Black Tiger Garnelen 15,80 €  
auf Grillgemüse mit Röstbrot und „Cafe de Paris-Butter“

### Aus heimischer Jagd:

- Rehleber in Apfel-Zwiebelsoße 9,80 €  
dazu Kartoffelpüree und Preiselbeeren
- Wildhasen-Ragout 10,80 €  
mit Schupfnudeln und Preiselbeer-Birnen
- Reh-Medaillons vom Grill 14,80 €  
dazu Kartoffelkroketten, Rahmsteinpilze und Speckbohnen



### Fisch & Fleisch aus heimischer Zucht:

- Zanderfilet, gebraten 12,80 €  
dazu Schnittlauchkartoffeln und Dillsoße
- Lammbraten in Rosmarin-Jus 12,80 €  
dazu Burgunder-Blaukraut und zweierlei Knödel
- Texas-Steak von der Rinderlende 17,80 €  
mit Bacon, Jalapenos und Schmelzkäse überbacken, dazu Wedges
- Rinderfiletspitzen „Cafe de Paris“ 19,80 €  
mit Grillgemüse und Fächerkartoffeln

