

## *SUPPEN ~ SALATE ~ BROTZEITEN*

€

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit	
- Nudeln	4,50
- Kräuterpfannkuchen	4,50
- Leberspätzle	4,50
<b>Knoblauchrahmsuppe</b> mit Sahnehaube/Bauernbrotcroustons	5,90
<b>„Gourmet-Salat“</b> mit gegrillten Rinderstreifen marinierte Salate/Joghurt-Kräuter-Dressing/karamellisierte Kerne	18,90
<b>Beilagen Salat</b>	5,30
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> garniert/Bauernbrot	10,40
<b>Schweizer Wurstsalat</b> garniert/Käse/Bauernbrot	11,50
<b>Gemischtes Schinkenbrot</b> garniert	10,50
<b>Käsebrot</b> garniert	11,50

## *FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE*

<b>Kinderschnitzel „Wiener Art“</b> paniert (Schwein) Pommes frites/Ketchup	8,80
<b>Kleines Rahmschnitzel</b> natur gebraten (Schwein) hausgemachte Spätzle/Rahmsöße	8,80
<b>Portion Pommes frites</b> /Ketchup oder Mayo	5,30
<b>Portion Spätzle</b> /Braten- oder Rahmsöße	5,30

## *VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE*

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> im Pfandl serviert/Röstzwiebel/Salat	16,40
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> /Zwiebelbutter/Käse/gemischter Salat	15,40
<b>Gebratene Schupfnudeln</b> /Wirsing-Petersilien-Pesto/ frischen Wirsing/Gemüestroh	15,50
<b>Rote Beete Graupenrisotto mit Rucola</b> karamellisierte Kerne/gemischter Salat - <b>vegan-</b>	16,80

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

## *INS NETZ GEGANGEN ~FISCH~*

€

### **Frisches Seelachsfilet gebacken/**

Sauce Remoulade/Salzkartoffeln/Zitrone

15,90

### **Frische „Blindauer Gebirgsbachforelle“/Salzkartoffeln/Zitrone**

- mit Knoblauchbutter

19,90

- mit zerlassener Butter/Sahnemeerrettich

19,90

### **Gebratenes Zanderfilet/Rote Beete Graupenrisotto/**

Meerrettichsoße/Gemüestroh

22,90

## *OIWEI GUAD ~REGIONAL UND HAUSGEMACHT~*

### **Currywurst (Rosenheimer Bratwurst)/Pommes frites**

9,90

### **Abgebräunter Leberkäs/Spiegelei/Bratensoße/Bratkartoffeln**

14,20

### **Hackbraten/Paprikasoße/Pommes frites**

14,20

### **Hirschgulasch/hausgemachte Spätzle/Preiselbeeren/Blaukraut**

18,90

### **Gebratene Leber/Bratenjus/Röstzwiebel/Apfelscheiben/Kartoffelpüree/Salat**

17,80

### **Rindersaftroulade/hausgemachte Spätzle/Blaukraut**

19,80

### **Schupfnudeln mit Petersilien-Wirsing-Pesto/gegrilltes Schweinefilet**

gebratener Speck/Gemüestroh

19,50

### **„Teufelstoast“/Schweinelenensteak/Paprikasoße/**

Chili-Knoblauch-Mayo/Pommes

15,20

### **„Sonneck-Toast“ Schweinelenensteak mit Käse überbacken/Rahmsoße**

Rösti/Chili-Knoblauch-Mayo/Röstzwiebel/Speckchip

16,20

## *PFANDL- UND GRILLGERICHTE*

### **Haus schnitzel „Wiener Art“ (Schwein)/Pommes frites/Zitrone**

14,90

### **Rahmschnitzel natur gebraten (Schwein)/hausgemachte Spätzle**

14,90

### **Paprikaschnitzel natur gebraten(Schwein)/Pommes frites/Zwiebel**

15,50

### **Cordon bleu (Schwein)/Pommes frites/Zitrone**

17,90

### **Holz hackersteak (Schwein)/Speck/Röstzwiebel/Bratkartoffeln**

18,50

### **Gegrilltes Schweinefilet/Pfefferrahmsoße/Ofen-Wurzelgemüse/Rösti**

22,50

### **„Sonneck´s Grill Duett“**

Schweinefilet mit Pfefferrahm/Rumpsteak mit Röstzwiebel/Grillwürstl

Ofen-Wurzelgemüse/Pommes frites

25,00

### **Rumpsteak von der Anguslende -ca. 220g-**

- mit Röstzwiebel/Bratenjus/Pommes frites/Ofen-Wurzelgemüse

27,90

- mit pikantem Pfefferrahm/Pommes frites/Ofen-Wurzelgemüse

27,90

- mit Kräuterbutter/Bratenjus/Ofen-Wurzelgemüse/Pommes frites

27,90

Ketchup/Mayonnaise/Senf € 0,50

Zusatzbestellung € 1,50

Kleine Portionen abzüglich € 3,00

## *MEHLSPEISEN UND G'SCHLECKERTS*

<b>Karamellierter Kaiserschmarr'n</b> mit Rosinen/ Apfelmus	12,80
<b>Eis Palatschinken</b> /Marillen Marmelade/Vanilleeis/Himbeersoße/Sahne	6,90
<b>Bratapfeleis-Törtchen</b> /Punsch Mandarinen/Karamellsoße	6,90
<b>Apfelstrudel</b> /Vanilleeis/Sahne/Karamellsoße	6,50
<b>Topfenstrudel</b> /Vanilleeis/Sahne/Himbeersoße	6,50

## *~ EISBECHER ~*

<b>„Eisflamme“</b>	
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	7,30
<b>„Coupe Dänemark“</b>	
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokosoße	7,30
<b>„Nussknacker“</b>	
3 Kugeln Walnusseis mit Sahne, Eierlikör und Karamellsoße	7,80
<b>Gemischtes Eis</b>	
Vanille-Schoko-Erdbeereis	6,00
<b>Kindereisbecher „Kasperl“</b>	
Vanille- und Erdbeereis, Sahne, Schokolinsen und bunte Streusel	4,50
<b>Kugel Vanilleeis mit heißen Espresso</b>	4,10
<b>Eis-Schokolade mit Sahne</b>	5,20
<b>„Schwarze Barbara“</b>	
Johannesbeernektar mit Erdbeereis, Sahne und Himbeersoße	5,20
<b>1 Kugel Eis</b>	2,00
<b>Portion Sahne</b>	0,90
<b>Schuss Eierlikör oder Baileys</b>	2,00

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

## **BIERE ~ HOFBRÄUHAUS BERCHTESGADEN ~**

€

<b>Hell vom Fass</b>	0,5 l	4,30
<b>Hell vom Fass</b>	0,25 l	3,30
<b>Radler</b> Zitronenlimonade/Bier	0,5 l	4,30
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b> hell, dunkel, leicht, alkoholfrei	0,5 l	4,50
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b> hell	0,3 l	3,50
<b>Berchtesgadener Pils</b>	0,33 l	4,20
<b>Berchtesgadener Dunkel</b>	0,5 l	4,30
<b>Heller Bock „Böckei“</b> 6,7 % Alk.	0,33 l	4,20
<b>Alkoholfreies Bier</b> Löwenbräu	0,5 l	4,30
<b>Limo-Weizen</b> Zitronenlimonade/Hefeweißbier	0,5 l	4,50
<b>Cola-Weizen</b> Cola/Hefeweißbier	0,5 l	4,70
<b>Cola-Bier</b>	0,5 l	4,50

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>Apfelsaft / Orangensaft</b>	0,2 l	3,10
<b>Johannisbeer-/ Mango-Maracujanektar</b>	0,2 l	3,10
<b>Mineralwasser „Adelholzner“</b> classic prickeld oder still	0,25 l	3,00
<b>Karaffe Tafelwasser</b> mit Kohlensäure oder still	0,5 l	3,90
<b>Pepsi Cola / Pepsi Cola light</b>	0,4 l	3,60
<b>Fanta Orangenlimonade / Libella Zitronenlimonade</b>	0,4 l	3,50
<b>Bluna Mix Cola-Orange</b> (Cola Mix)	0,5 l	4,10
<b>Bluna Mix Cola-Orange</b> (Cola Mix)	0,2 l	3,00
<b>Saftschorle ~ Apfel/ Orange/ Johannisbeer/Mango-Maracuja</b>	0,4 l	4,00
<b>Saftschorle ~ Apfel/ Orange/ Johannisbeer/Mango-Maracuja</b>	0,2 l	3,00
<b>Grapefruitsaft-Schorle</b> mit Eis	0,4 l	4,50
<b>„Skiwasser“ ~ Himbeere oder Holunder ~</b>	0,5 l	4,30
<b>Sirup gespritzt / still oder prikeld</b>	0,25 l	3,30

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

## WARMER GETRÄNKE

	€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,90
<i>Haferl Kaffee</i>	3,90
<i>Haferl Kaffee Hag, entkoffeiniert</i>	3,90
<i>Haferl Cappuccino mit Sahne oder aufgeschäumter Milch</i>	4,00
<i>Latte Macchiato</i>	4,20
<i>Espresso „Lavazza“</i>	2,50
<i>Doppelter Espresso Lavazza“</i>	3,50
<i>Espresso mit Kugel Vanilleeis</i>	4,10
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i>	4,20
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne und Schuss Rum</i>	6,00
<i>Frisch gepresste Zitrone Natur ~ heiß ~</i>	3,50
<i>Haferl Tee: Schwarz/ Früchte/ Kamille/ Pfefferminz/ Kräuter/ Grün</i>	3,00
<i>Haferl Blutorangen-Punsch ~ alkoholfrei ~</i>	4,80
<i>Haferl Glühwein</i>	4,80
<i>Haferl Jagertee</i>	5,50

## A SCHNAPSERL GEHT IMMER

<i>Haselnußschnapslerl</i>	2 cl	3,10
<i>Marillenbrand</i>	2 cl	3,10
<i>„Rock Him“ milder Himbeerschnaps</i>	2 cl	3,10
<i>Williams Birne</i>	2 cl	3,10
<i>Williams Birne mit Frucht</i>	2 cl	3,90
<i>Obstler</i>	2 cl	3,10
<i>Gebirgsenzian „Grassl“</i>	2 cl	3,50
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	3,30
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,50
<i>Ramazotti mit Eis und Zitrone</i>	2 cl	3,50
<i>„Bergfeuer“ brennend serviert</i>	2 cl	3,50
<i>Baileys auf Eis</i>	2 cl	3,50
<i>Amaretto</i>	2 cl	3,50
<i>Betthupferl ~ heißer Amaretto mit Sahne</i>	2 cl	4,50
<i>Altbayrischer Waldhonig Likör /33%</i>	2 cl	4,00
<i>Campari Orange mit Eis und Orange</i>	0,25 l	6,90
<i>Aperol Spritz mit Eis und Orange</i>	0,25 l	6,90
<i>Gin Tonic mit Eis und Zitrone</i>	0,25 l	6,90
<i>Lillet Wildberry mit Eis und gefrorenen Himbeeren</i>	0,25 l	6,90

## OFFENE WEINE WEIß

€

0,25 LTR.

<b>Südtiroler Bauernwein</b> mild, weich und fruchtig	4,50		
<b>Oppenheimer Krötenbrunnen QW</b> Müller-Thurgau Rheinhessen, mild, blumig, lieblich	5,50		
<b>Pinot Grigio, Q.W. Venetien</b> , trocken, fruchtig	5,50		
<b>Kremser Sandgrube, Grüner Veltliner QW</b> Österreich, trocken, würzig, spritzig	5,50		
<b>Bernkasteler Riesling</b> , Mosel Q.W. halbtrocken, fruchtig	5,50		
<b>Volkacher Ratsherr Boxbeutel 0,25l, QW</b> Silvaner, Franken, trocken, Boxbeutel	6,90		
<b>Spätburgunder Weissherbst, rose QW</b> , Baden, Duft nach roten Beeren, fruchtige Säure, halbtrocken	5,90		
<b>Weinschorle weiß oder rot</b>	3,90	0,4l	5,90
<b>Weinschorle rosé</b>	4,20	0,4l	6,20
<b>Prosecco Piccolo</b>	5,50		

## OFFENE WEINE ROT

€

0,25 LTR.

<b>Südtiroler Bauernwein</b> mild	4,50		
<b>Kalterer See, Q.W. Südtirol</b> , trocken, leicht	5,50		
<b>Cabernet Sauvignon „La Viste“ Frankreich</b> vollmundig mit edlem Bukett	6,50		
<b>Primitivo Salento</b> Italien, trocken vollmundig und ausgewogen, beeriges Bukett	6,50		
<b>Zweigelt Schatzberg</b> fruchtiger, trockener Qualitätswein, Niederösterreich	5,50		
<b>Dornfelder Saulheimer Domherr Q.B.A.</b> , Rheinhessen feinherb, halbtrockener Qualitätswein	5,50		
<b>Kirschwein</b> feiner Fruchtwein	4,50		

**HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH !**