



Herzlich Willkommen!

Am Rossfeld 15

83471 Berchtesgaden

Tel.: 08652/948720

Mail: info@rossfeld-skihuetten.de

www.rossfeld-skihuetten.de

Pächterin: Monika Groß

Unsere Öffnungszeiten:

Samstag: 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Sonntag: 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wir haben etwas gegen Euren Hunger! 😊

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes & Ketchup (a,c,p)

vom Schwein € 14,90

von der Pute € 15,90

Wildragout mit Beilage (a,c,i,o,p) € 16,90

Knödeltrio an Salat (vegetarisch) (a,c,g,p) € 13,90

Kaspressknödel, Spinatknödel, Rote Beete Knödel

Chili sin carne (vegan) (a,f,l,p) € 11,90

Brotzeit is de schenste Zeit

Speckbrotzeit garniert, mit Brot und Semmel (a,p,9) € 8,90

Kasbrotzeit garniert, mit Brot und Semmel (a,g,p) € 8,90

Wurstsalat im Glas mit Brot und Breze (a,p,9) € 8,90

Obazda im Glas mit Brot und Breze (a,g,p) € 8,90

Etwas Süßes für die gute Laune 😊

- Hauskuchen (a,c) (siehe Aushang) € 3,90
- Apfelstrudel (a,c,e,g,o) € 4,50
- Topfenstrudel (a,c,g,e,o) € 4,50
- Germknödel mit Vanillesoße (a,g,p) € 6,90
- Schoko-Brownie aus Süßkartoffeln (vegan) € 4,90

Beilagen

- Breze (a,p) € 1,80
- 1 Scheibe Brot (a,p) € 1,00
- Semmel (a,p) € 1,20
- Langos (a,p) € 1,50
- Portion Pommes „rot/weiß“ (€ 5,90
- 1 Portion Vanillesoße (g) € 2,50
- 1 Kugel Eis (g) € 1,50
- 1 Portion Schlagsahne (g) € 1,00
- 1 Kaspressknödel (a,c,g,l,p) € 3,50
- 1 Spinatknödel (a,c,g,p) € 3,00
- 1 Rote Beete Knödel (a,c,g,p) € 3,00
- 1 Portion Preiselbeeren € 2,00

Aus der Suppenküche

Pfannkuchensuppe (Frittatensuppe) vegan (a,l,p) € 4,50

Leberknödelsuppe (a,c,l) € 4,90

Kaspressknödelsuppe (a,c,g,l,p) vegetarisch € 5,90

Gulaschsuppe (a,l,o,p) mit Semmel € 7,90

Vitamine, Vitamine...

Salat gemischt klein € 4,90

Gemischter Salat mit Couscous und Langos (vegan) (a,p,5) € 12,90

Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Langos (a,g,p,5) € 12,90

Geräuchertes Forellenfilet auf Salat mit Kren und Brot (a,g,p,5)
€ 15,90

Würstl

1 Paar Wiener Würstl mit Senf, Kren und Brot (a,j,p,2,3,4,5,9) € 5,50

1 Paar Weißwürst mit süßem Senf und Breze (a,j,p,5,9) € 7,50

Currywurst mit Pommes (a,2,3,5,9) € 9,50

Getränke alkoholfrei

Skiwasser 0,5 ltr.	€ 3,70
Holunderwasser 0,5 ltr.	€ 3,70
Soda 0,5 ltr.	€ 3,00
Soda Zitron 0,5 ltr.	€ 3,50
Afri Cola (1,2,3,7,11,13,g,l) 0,5 ltr.	€ 3,90
Zitronenlimonade (1,2,3,7,13,g,l) 0,5 ltr.	€ 3,90
Orangenlimonade (1,2,3,7,13,g,l) 0,5 ltr.	€ 3,90
Afri Cola light (1,2,3,7,13,g,l,5) 0,3 ltr.	€ 3,50
Softschorle 0,5 ltr. (Apfel, Johannisbeere, Orange, Rhabarber) (1,2,3,7,13,g,l)	€ 3,90
Soft pur (1,2,3,7,13,g,l) 0,5 ltr.	€ 5,20
Buttermilch 0,3 ltr.	€ 3,00
Leitungswasser 0,5 ltr.	€ 2,00

Biere

Berchtesgadener Hell (g) 0,5 ltr.	€ 4,20
Berchtesgadener Dunkel (g) 0,5 ltr.	€ 4,20
Bier alkoholfrei (g) 0,5 ltr.	€ 4,20
Radler 0,5 (1,2,3,7,13,g,l,q) ltr.	€ 4,20
Weißbier (p,q) 0,5 ltr. (hell, dunkel, leicht, alk.frei)	€ 4,60
Weißbier Mix (1,2,3,7,13,g,l,p,q) (Cola-Weizen, Rußenhalbe)	€ 4,60

Weine

Weißwein (Grüner Veltliner) 0,25 ltr.	€ 4,50
Rotwein (Blauer Zweigelt) 0,25 ltr.	€ 4,50
Weinschorle (weiß oder rot) 0,25 ltr.	€ 2,90
Weinschorle (weiß oder rot) 0,5 ltr.	€ 5,90
Sommerspritzer 0,5 ltr.	€ 4,50
Sommerspritzer 0,25 ltr.	€ 2,50

Schnäpse

Meisterwurz 2 cl	€ 2,60
Gebirgsenzian 2 cl	€ 2,60
Enzian Kräuter 2 cl	€ 2,60
Obstler 2 cl	€ 2,60
Haselnusser 2 cl	€ 2,60
Zirbener 2 cl	€ 2,60
Bergfeuer 2 cl	€ 3,00
Marillenbrand 2 cl	€ 3,00
Williams Birne Brand 2 cl	€ 3,00
Funtensee Enzian 42% 2 cl	€ 4,90

Unsere Kaffeespezialitäten

Haferl Kaffee (M)	€ 3,90
Espresso (M)	€ 2,70
Espresso doppio (M)	€ 4,50
Café Crema (M)	€ 3,50
Cappuccino (M,G)	€ 4,50
Milchkaffee (M,G)	€ 4,50
Latte Macchiato (M,G)	€ 4,50
Chococchino (M,G)	€ 4,90
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	€ 4,90

Lieber Gast,

wir produzieren beinahe alles, mit sehr viel Sorgfalt und Liebe, selber für unsere Gäste. Unsere Produkte kaufen wir, soweit es möglich ist, von regionalen Betrieben aus dem Umland.

Brot beziehen wir in Demeterqualität von den Bäckerbrüdern Neumeier, ebenso die Brezen. Bier und Getränke liefert uns das Hofbrauhaus Berchtesgaden, Schnaps beziehen wir von der Enziandrennerei Grassl, Wurst und Fleischwaren bekommen wir von der „Fuchserie“ in Grödig, die Forellen beziehen wir aus der Fischzucht Resch in Stanggass. Unsere Milchprodukte kommen aus der Molkerei Berchtesgadener Land. Die wunderbaren Kräuter und Gewürze stammen vom Salzburger Kräuterhof Familie Beyrhofer.

Da Berchtesgaden leider kein Weingebiet ist, beliefert uns die Winzerfamilie Angerer aus Lengsfeld, Wachau mit Wein. Der Kaffee kommt aus der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg, welche ihren Ursprung in Bischofswiesen hatte. Die herrlichen Teesorten mit ihren kreativen Namen mischt die Chiemgauer Tee Manufaktur „Bioteaque“.

Tee von der Chiemgauer Tee Manufaktur „Bioteague“
(Bio Tee)

„Schwarza Beni“ Earl Grey	€ 3,90
„Schwarza Louis“ English-Breakfast	€ 3,90
„Grana Gustl“ 1st grade „Gunpowder“	€ 3,90
„Frische Resi“ Grüntee Ingwer-Limone	€ 3,90
„Scheene Leni“ Waldfrucht-Himbeer Geschmack	€ 3,90
„Pfiffiga Beppi“ Ingwer-Orange-Zimt	€ 3,90
„Eisige Elsa“ Waldmeister-Zitronen Geschmack	€ 3,90
„Fesche Fini“ Limone-Vanille	€ 3,90
„Gfeida Maxi“ Kräutertee Heimatmischung	€ 3,90
„Himmliche Helena“ DETOQ mit Mariendistelsamen	€ 3,90
„G'schammige Camilla“ Kamillenblüten	€ 3,90
„Nette Nanni“ Pfefferminze	€ 3,90
Chai Latte mit Gewürzschokolade	€ 4,90

Allergene und Zusatzstoffe

Lieber Gast!

Grundsätzlich ist es zunächst einmal schwierig, in einer Küche zu 100% aus zu schließen, dass Allergene in traditionell zubereiteten Gerichten zu finden sind!

Falls Sie starker Allergiker, bzw. starke Allergikerin, sind, empfehle ich Ihnen, sich trotz der aufgeführten Liste, noch einmal bei unserem Service Team zu informieren und gegebenenfalls bestimmte Speisen einfach zu meiden!

Lassen Sie sich trotzdem den Appetit nicht verderben!!! 😊

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Süßungsmitteln
6. geschwefelt
7. geschwärzt
8. gewachst
9. mit Phosphat
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig
13. mit Azofarbstoff

Allergene:

- a. Gluten
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erbsen/Nüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
 - m. Lupinen
 - n. Weichtiere
 - o. Alkohol