



A herzlich`s Griaß Gott im Wirtshaus Hocheck

Genießen Sie Ihre Zeit und ausgewählte Schmankerl in einer der schönsten Bauerngaststuben Berchtesgadens oder unserem im Sommer schattenreichen Kastanienbiergarten am Fuße des Watzmann und Eingang in das Wimbachtal. Der älteste Nachweis unseres Wirtshauses ist ein Erbrechtsbrief aus dem Jahr 1552.

Tradition und Brauchtum empfinden wir, genau wie Qualität und eine tief empfundene Herzlichkeit zu unseren Gästen als Verpflichtung.

Wir verwenden, soweit möglich, heimische frische Produkte aus (fast) täglichem Einkauf, die natürlich in der Zubereitung manchmal Ihre Zeit brauchen.

Wir freuen uns von Herzen, Sie hier begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen ein paar angenehme Stunden oder sogar Tage...

Eure Anja und Euer Richard



A warm welcome in Wirtshaus Hocheck

Enjoy your time with chosen meals in oft he most beautiful bavarian old restaurants in Berchtesgaden or in our wonderful beergarden at the starting point of the mountain „Watzmann“, the entrance to the Wimbach valley. The

oldest proof of our house is from the year 1552.

Tradition and heritage, quality and warm hearted service are our credo. We use local fresh products from daily shopping, which take sometimes a little time to prepare.

We would be happy to welcome you in our house and wish pleasent hours or even days...

Anja and Richard

Juhe (Suppe) / Soup

- Riblja juha € 5,90
Fisch Suppe mit Meeresfrüchten
Fish Soup with seafood
- Zagorska kisela juha € 5,90
Süß-saure Suppe mit Graupen und geräucherter Fleischeinlage
Sourcream soup „Zagorska style“ with pearl barley and smoked meat

Salata (Salate und Vorspeisen) / Salads and appetizers

- Miješana salata / Gemischter Salat € 4,80
Small mixed salad
- Šopska salata € 6,90
Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Feta Käse
Salad with cucumber, tomatoes, onions, olives and Feta cheese
- Sardine s maslinovim uljem i baguetteom € 8,00
Sardinen mit Oliven Öl und Baguette
Sardines with olive oil and baguette
- Velika miješana salata s kozicama € 18,90
Großer bunt gemischter „Hocheck“-Salat mit gebratenen Garnelen
Big mixed salad with roasted prawns

Glavno jelo (Hauptgang) / Main course

- Čevapčići sa duveč sa pomfrit € 15,90
Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Tomatenreis, Pommes und Ajvar ☺
Minced meat rolls with onions, tomato rice, fries and ajvar
- Punjena Pljeskavica sa duveč i pomfrit € 15,90
Mit Käse gefülltes Hacksteak dazu Tomatenreis, Pommes und Ajvar
Minced meat filled with cheese, with tomato rice, fries and ajvar
- Ražnjići sa duveč i pomfrit € 15,90
2 Fleischspieße vom Schwein mit Tomatenreis, Pommes und Ajvar ☺
2 meat skewers from pork with with tomato rice, fries and ajvar
- Miješoviti hrvatski tanjur sa duveč i pomfrit € 21,90
Gemischter Kroatischer Grillteller mit Rind, Schwein, Huhn, Kalb,
Garnelen und Scampi, serviert mit Tomatenreis, Pommes und Ajvar
Mixed Croatian plate with beef, pork, chicken, calf, prawns and scampi
served with tomato rice, fries and ajvar
- Crnogorski odrezak € 15,90
Schnitzel „Montenegro style“ in würziger Panade mit Rosmarin-Kartoffeln
Escalope „Montenegro style“ in spicy breading with rosemary potatos

Riba i vegetarijanac (Fisch und Vegetarisch)

Main course with fish and vegetarian

Orada na žaru i lešo krumpir € 19,90
Ganze Goldbrasse mit Petersilien-Kartoffeln
Whole sea bream with parsely potatos

Lignje žar i blitva krumpir, tartar umak € 18,90
Gegrillte Calamari an Mangold- Kartoffelstampf dazu Tartar Soße
Roasted calamari with swiss chard vegetables and Sauce Tartar

File Brancina s povrcem na žaru € 21,90
Wolfsbarsch Filet auf mediterranem Grillgemüse
Sea bass filet with roasted mediterranean vegetables

Miješana priloga € 10,90
Gemischter Beilagenteller (Pommes, Tomatenreis, Mangold-Kartoffelstampf)
Mixed garnish plate (fries, tomato rice, mashed potatoes with swiss chard)

Unser Klassiker bleibt /

Richards Teufelstoast € 12,90
mit Pommes Frites und hausgemachter pikanter Cocktailsoße (2) 😊
- von der Sau oder Hähnchenbrust
Richards „Devils“ Toast with french fries and spicy cocktail sauce
- pork or chicken

Zwergerlkart`n / Kid`s

Portion Pommes Frites ^(2,4)	€ 3,90
Portion of french fries	
Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites ^(2,4)	€ 6,90
Chicken Nuggets with french fries	
Spätzle mit Bratensoße	€ 4,90
Spätzle with sauce	
Butterkartoffeln mit Gartengemüse ^(2,4)	€ 5,90
Buttery potatoes with garden vegetables	

Extras

Port. gegrillte Calamari	€ 14,90
1 Stk. Ražnjići	€ 4,90
Port. Čevapčići	€ 9,90
Port. Sauce Tartar	€ 1,-
Port. Grillgemüse	€ 6,90
Port. Tomatenreis	€ 3,90
Port. Mangold-Kartoffelstampf	€ 3,90

Dessert

1 Palatschinken wahlweise mit:

1 piece pan cake with

- Hausgemachter Marmelade / marmelade € 5,90
- Walnusscreme / wallnut cream € 7,90

Apfelstrudel mit:

- Vanille Eis oder Vanille Soße € 5,90
- Sahne € 4,90

Kuchenauswahl

Bitte fragen Sie unser Personal

- ohne Sahne € 3,10
- mit Sahne € 3,50

Unsere Wein Empfehlung

Malvazija Alba Istarska – 2016 0,25 l € 8,90

Weingut Ivica Matosevic 0,75 Fl. € 24,90

Der Alba ist ein frischer, leichter und eleganter Malvazija Weißwein mit einer feinen und dichten Struktur, trocken, aromatisch mit attraktiven Fruchtaromen und einer ausgeprägten Mineralität und einem Hauch von Bittermandeln im Abgang. Durch die Alterung in der Flasche bekommt der Alba mehr pflanzliche und florale Noten in den Vordergrund.

Plantaze Vranac - 2015 0,25 l € 6,90

Plantaze Podgorica – Montenegro 0,75 Fl. € 18,90

Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. Er hat seine sortentypischen Duftaromen und erkennbaren Düfte kleiner schwarzer Früchten, schwarzer Johannisbeeren, Brombeeren und dezente Note getrockneter Pflaumen behalten. Diese werden von milden Vanille-Tönen unterstützt.