



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 pleasant hours or even days...

Anja and Richard



Unsere Speisekarte

Das gibt's immer....

(letzte Essensbestellung 20:00 Uhr)

☺ Alle Gerichte mit DIESEM Kennzeichen können Sie auch als kleinere Portion bestellen.

Für kleinere Portion berechnen wir 2 Euro weniger von unserem Standard-Preis.

☺ All dishes with smiley you can order also in small. We calculate 2 euros less for small portion.

Aus'm Suppndegl / Soup

Kaspressknödelsuppe (Rinderbrühe) € 5,50

Cheese bread dumpling soup (Beef stock)

Klassische Bayrische Krautsuppe € 5,90

mit gebratener würziger Wurst

Classic Bavarian Kraut Soup with grilled sausage

Salate / Salad

Kloaner g'mischter Salat / Small mixed salad € 4,90

Großer bunt gemischter „Hocheck“-Salat mit Kaspressknödel € 12,90

Big mixed „Hocheck“-Salad with cheese bread dumpling

Zwergerlkart'n / For Kid`s

Portion Pommes € 4,90

Portion of french fries

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites ^(2,4) € 7,90

Chicken Nuggets with french fries

Knödel oder Spätzle mit Bratensauce ^(2,4) € 5,90

Dumpling or Spaetzle with gravy

Aus der Pfann und aus'm Reindl

Grilled and roasting tray

Täglich frischer Schweinsbrat'n ^(2,4) € 13,90

nach Art des Hauses mit Serviettenknödl und Biersauerkraut



Wenn a aus is, is a aus!

Daily fresh roasted pork homestyle with bred dumpling and beer-sourkraut

While stocks last!

Richards Teufelstoast

€ 12,90

mit Pommes Frites und hausgemachter pikanter Soße ⁽²⁾



- wahlweise von der Sau oder vom Hähnchen

Richards „Devils“ Toast with french fries and spicy sauce

- with your choise pork or chicken

Kasspatzn

€ 11,90

mit rassigem Käse und Röstzwiebeln



„Cheese-Spaetzle“ with savoury cheese and roasted onion topping

Geflügelgeschnetzeltes

€ 14,90

in einer feinen Champignonrahm Soße mit Spätzle



Poultry slices with creamy mushroom sauce and spaetzle

Brotzeit

Snack

Gibt's nur bis 17:00 Uhr

Speckbrot / Farmers bread with bacon € 8,90

Kasbrot / Farmers bread with cheese € 9,90

Gemischte Brotzeitplatte / Mixed snack plate with farmers bread € 15,40

(Alm Käse, Hauseigener geräucherter Speck, kalter Braten, geriebener Kren,

Reh Knacker Wurst, Salat Garnitur, Bauernbrot)

1 Paar Wiener Würstel mit Brot € 5,90

1 pair of „Wiener“ sausages with bread

1 Paar würzige Debreziner mit Brot € 6,90

1 pair of spicy sausages with farmers bread

1 Stk. Kaskrainer mit Brot € 6,90

Angeräucherte Bockwurst mit Käse Füllung

1 piece sausage filled with cheese and farmers bread

Hausgemachter Wurstsalat mit Bauernbrot € 8,90

Sausage salad bavarian style with farmers bread

Geräucherter Saibling € 19,90

im Ganzen mit Sahnemeerrettich und Bauernbrot

Smoked char with creamy horseradish and farmers bread

(Gibt's auch ToGo / You can have it also Takeaway € 10,90)

Unsere Speisekarte

Ab 17:00 Uhr

(Sonntags und Feiertags ganztägig)

Unsere Empfehlung / Our recommendation

Pfifferling-Creme Suppe € 5,90
mit Gartenkräuter Pesto
Chanterelles cream soup with garden herbs pesto

Rosa gebratener Rehrücken € 27,90
auf Rahmpfifferlingen und Spätzle
Pink grilled saddle of venison with creamy chanterelles and spaetzle

Rahmpfifferlinge € 12,90
mit Serviettenknödel und Kresse ☺
Creamy chanterelles with bread dumpling slices and cress

Bayrisches „Gröstl“ (altes Bauern Pfannengericht) € 14,90
mit frischen Pfifferlingen, Gemüse, hausgeräuchertem Speck, ☺
Serviettenknödelscheiben und einem Spiegelei
Bavarian „Gröstl“ with fresh chanterelles, vegetables, homemade smoked bacon
bread dumpling slices and sunny side egg

Portion gebratene Pfifferlinge (200g) € 14,90
wahlweise mit oder ohne Speck
Portion of pan fried chaterelles with or without bacon

Unsere Spezialitäten / our Specials

Anjas ganze Haxn von der Sau € 18,90

mit Biersauerkraut, Serviettenknödel und Senf

Anjas pork knuckle with beer-souerkraut, bred dumplings and mustard

Holzfällersteak (vom Duroc-Schwein) 350 gr. € 18,90

Mit einer deftigen Soße und hausgemachtem Krautkartoffelsalat ^(2,4)

Lumber jack Steak (Duroc pork) with potato-kraut salad and sauce

Zwiebelrostbraten € 22,90

an einer Dunkelbier-Soße mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

(Black Angus, Rinderlende, rosa gebraten) ^(2,4)

Sirloin Steak from Black Angus Beef (Roastbeef)

with pan fried poatoes, dark beer sauce and roasted onions



Nur Sonntags und Feiertags!!! / Just sunday and holiday !!!

Saftig gegrillte Schweins-Ripperl in Biermaische ^(2,4)

24 Stunden bei niedrigen Temperaturen gegart und dann im Ofen kross gegrillt,

dazu eine wunderbare hauseigene BBQ-Soße aus dunklem Bier, serviert mit frischem Brot

Spare ribs from pork, slow cooked and grilled with grain bill, served with bbq sauce and farmers bread

€ 22,90



Großer bunt gemischter „Hocheck“-Salat mit
gebratenen Rinderstreifen und Parmesan Raspeln

€ 16,90

Big „Hocheck“-Salad with Roasted beef stripes and Parmesan cheese

Schnitzel „Wiener Art“

€ 14,90

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites ^(2,4)



- wahlweise von der Sau oder vom Hähnchen

Escalope „Vienna style“ with your choice of parsley potatoes or french fries

- pork or chicken

Gemüsepfanne „Wimbachklamm“

€ 10,90

mit Kartoffeln und Kräutern in Butter gebraten



Pan fried vegetables in butter with potatoes and herbs

Umbestellung der Beilage auf Bratkartoffeln

Garnish change for pan fried potatoes

€ 2,00

Extras / Extra

Port. Serviettenknödel / dumplings	€ 2,-
1 Stk. Kaspressknödel / cheese bread dumpling	€ 2,90
Port. Butterkartoffeln / buttery potatoes	€ 2,90
Port. Bratkartoffeln / pan fried potatoes	€ 3,90
Port. Spätzle / spaetzle	€ 2,90
Port. Gemüse / vegetables	€ 3,90
Port. Sauerkraut / sourkraut	€ 3,90
Port. Kartoffel-Kraut Salat / potato-kraut salad	€ 3,90
Port. Bratensauce /gravy	€ 2,50
Port. Deifi Soße / spicy sauce	€ 2,50