



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

Unsere Empfehlung / Our recommendation

Bärlauchcreme Suppe

€ 4,50

Ransom soup

Spargelcreme Suppe

€ 4,50

Asparagus cream soup

Frischer deutscher weißer Spargel wahlweise mit:

Fresh german asparagus with your choice of:

- Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise ⁽²⁾ € 16,90

Potatoes and Sauce Hollandaise



- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Hähnchen € 18,90

dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise ^(2,4)



Escalope „Vienna Style“ with potatoes and Sauce Hollandaise

- Steak (Roastbeef) vom bayerischen Premium Rind € 24,90

dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

Steak (Roastbeef) from bavarian Premium Beef

with potatoes and Sauce Hollandaise

- Portion Sauce Hollandaisese extra ⁽²⁾ € 3,50

Bärlauchkasspatzn mit rassigem Käse und Röstzwiebeln

€ 9,90

„Cheese-Spätzle“ with ransom savoury cheese and roasted onion topping



Steak und Spezialitäten / Steak and Specials

Steak vom bayerischen Premium Rind (Roastbeef) 250 gr. € 21,90

mit Topinambur-Püree, dazu Pfeffersoße ^{2,4)}

Steak from bavarian Premium Beef (Roastbeef 250 gr.)

with topinambur vegetables, roasted potatoes or french fries and pepper sauce

Zwiebelrostbraten vom bayrischem Premium Rind € 18,90

An einer Dunkelbier-Soße mit Röstzwiebeln,

Blumenkohlpüree & Bratkartoffeln (rosa gebraten) ^(2,4)

Roast onion joint from bavarian Premium Beef (Roastbeef)

with cauliflower puree, fried potatoes and dark beer sauce

Holzfallersteak (vom Duroc-Schwein) 350 gr. € 17,90

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

Lumber jack Steak (Duroc pork escalope)

with potatoe-kraut salad and sauce



Nur Samstag und Sonntags !!! / Just Saturday and Sunday !!!

Saftiges Duo aus gegrillten Schweins- und Rinder-Ripperl in Biermaische
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 beef and pork, slow cooked and grilled with grain bill, bbq sauce and house bread

€ 18,90



Aus'm Suppndegl / Soup

Kaspressknödelsuppe (Rinderbrühe) € 4,50

Cheese bread dumpling soup (Beef stock)

Suppe von gebackenem Blumenkohl mit Petersilien-Pesto € 4,50

(vegetarisch)

Soup of baked cauliflower and parsley pesto

Salate / Salad

wählen Sie Kräuter- oder Joghurtdressing

choose between herb- or yoghurt dressing

Kloaner g'mischter Salat / Small mixed salad € 4,70

Großer bunt gemischter „Hocheck“-Salat mit:

Big „Hocheck“-Salad with your choice of:

- gebratenen Rinderstreifen € 14,90

- Roasted beef stripes

- Kaspressknödel € 10,90

- Cheese bread dumpling

Aus der Pfann und aus'm Reindl

Grilled and roasting tray

Schnitzel „Wiener Art“

€ 13,90

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites^(2,4)



- von der Sau oder Hähnchenbrust

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

- pork or chicken

Täglich frischer Schweinsbrat'n

€ 11,90

nach Art des Hauses mit Semmelknödl und Krautsalat.



(18 Std. Niedriggarverfahren - Wenn a aus is, is a aus!)

Daily fresh roasted pork homestyle with bred dumpling and cole slaw

(18 hours low temperature cooked – while stocks last)

Anjas ganze Haxn von der Sau

€ 16,90

mit Sauerkraut, Semmelknödeln und Senf

Anjas pork knuckle with sauerkraut, bred dumplings and mustard

Richards Teufelstoast

€ 10,90

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

Fisch (Fangfrisch aus der Fischzucht Resch)

Fish (Daily fresh from fish farm „Resch“)

Geräucherter Saibling

im Ganzen mit Sahnemerrettich und:

Smoked char with creamed horseradish and your choice of:

- Bauernbrot / Farmers bread € 14,90

- Bratkartoffeln / roasted potatoes € 16,90

Duett aus gebratenen Saiblings- und Forellenfilets € 18,90

auf einer Salzkruste im Pergamentpapier mit geschmortem

Gemüse und Petersilienkartoffeln

Duet of fried char and trout filet, served on salt bed in parchment paper,

with pan fried vegetables and parsley potatoes

Vegetarisch / Vegetarian

Kasspatzn € 9,90

mit rässigem Käse und Röstzwiebeln



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

Zwergerlkart'n / Kid's

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites ^(2,4) € 7,90

Small pork escalope with french fries

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites ^(2,4) € 6,90

Chicken Nuggets with french fries

Portion Pommes Frites ^(2,4) € 3,90

Portion of french fries

Butterkartoffeln mit Gartengemüse ^(2,4) € 5,90

Buttery potatoes with garden vegetables

Brotzeit

Snack

Hausgemachter Wurstsalat mit Bauernbrot € 8,90

Sausage salad bavarian style with farmers bread

Getränke / Beverages

Bier / Beer

Bier vom Fass / Draft Beer

Berchtesgadener Hell	0,25 l	€ 2,90
Local Brewery (Lager Beer)	0,50 l	€ 3,70
	1,00 l	€ 6,90
 Franziskaner Weißbier Hell	0,30 l	€ 3,10
Franziskaner Wheat Beer (Light)	0,50 l	€ 3,90
	1,00 l	€ 7,50

Bier aus der Flasche / Beer from Bottle

Berchtesgadener Pils	0,33 l	€ 3,50
Local brewery Pils		
 Berchtesgadener Jubiläumsbier	0,50 l	€ 3,90
Local brewery „Special beer“ (light)		
 Berchtesgadener Dunkel	0,50 l	€ 3,70
Local brewery dark		
 Franziskaner Weißbier dunkel	0,50 l	€ 3,90
Wheat beer dark		

Alkoholfreies Bier aus der Flasche / Beer from Bottle

Franziskaner Weißbier alk.frei	0,50 l	€ 3,90
--------------------------------	--------	--------

Wheat beer nonalcoholic

Franziskaner Weißbier alkoholfrei in	0,50 l	€ 3,90
--------------------------------------	--------	--------

in 3 Geschmaksrichtungen

„Hollunder“, „Zitrone“ oder „Blutorange“

Wheat beer nonalcoholic in 3 different flavours

„Elderflower“, „Lemon“ or „blood orange“

Löwenbräu alkoholfrei	0,50 l	€ 3,70
-----------------------	--------	--------

Light beer nonalcoholic

Bier – Mixgetränke / Beer – mixed

	<u>0,50 l</u>	<u>1,00 l</u>
Weizen Limo	€ 3,90	€ 7,50

Wheat Beer with lemonade

Cola Weizen	€ 3,90	€ 7,50
-------------	--------	--------

Wheat Beer with cola

Radler	€ 3,70	€ 6,90
--------	--------	--------

Shandy (Light beer with lemonade)

Diesel / Helles Bier mit Cola	€ 3,70	€ 6,90
-------------------------------	--------	--------

Light beer with cola

Weisswein / White wine

Grüner Veltliner 2019

Winzer Krems eG, Krems / Weinbaugebiet Kremstal, trocken / 13,0 Vol%
Typischer Kremser Grüner Veltliner mit dem charakteristischem „Pfefferl“, feinwürziges Bouquet, frisch und trinkanimierend.

0,25 l € 4,90 Fl. € 13,90

Sauvignon Blanc 2019

Kellermeister privat, Weinbaugebiet Kremstal, trocken / 13,0 Vol%
Dezent süß paprizierte Nase, auch weißer Spargel, Brennessel, Bärlauchnoten; spannender Wettkampf aus reifen und grünen Früchten bis ins saftige Finale.

0,25 l € 5,90 Fl. € 16,90

Chardonnay 2019

Kellermeister privat, Weinbaugebiet Kremstal, trocken / 13,0 Vol%
Aroma nach Blüten u. grünen Nüssen, etwas Teebutter, elegante Frischenoten nach Limetten und grünen Äpfeln, spannende Liaison aus Stoff und Säurepikanz.

0,25 l € 5,90 Fl. € 16,90

Rotwein / Red wine

Blauer Zweigelt 2018

Kellermeister privat, Weinbaugebiet Kremstal, trocken / 13,0 Vol%
Rubinrot mit violetten Reflexen, feine Kirsch-Weichsel-Frucht, zarte Tannine, mild und samtig in der Struktur mit langem fruchtbetontem Finish.

0,25 l € 5,90 Fl. € 16,90

Pinot Noir 2017, trocken / 13,5 Vol%

Blauer Spätburgunder, Weingut Michael Guttman / Weinbaugebiet Neusiedlersee,
Feine Burgundernase, finessenreicher Duft nach Waldboden und roten Beeren, im Geschmack zartherbe Bittermandel, vollmundig und harmonisch mit dezentem Gerbstoffgehalt.

0,25 l € 6,90 Fl. € 19,90

Cuveé 2017, „In Prima Collectura“

Weingut Michael Guttman / Weinbaugebiet Neusiedlersee, trocken / 13,5 Vol%
6 Monate gereift in gebrauchten Barriquefässern, eine Vermählung von 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 30% Syrah. Kräftiges Dunkelviolet, fülliger Geschmack nach schwarzer Johannisbeere, etwas Sauerkirsche, im Abgang würzig mit zarter Zimtnelke und gut eingebundenen Tanninen.

0,25 l € 6,90 Fl. € 19,90

Weinschorle, Spritzer / Mixed wine

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Weissweinschorle süß oder sauer ^(l)	€ 3,90	€ 6,90
White wine mixed (sweet or dry)		
Rotweinschorle süß/ sauer ^(l)	€ 3,90	€ 6,90
Red wine mixed (sweet or dry)		
 Chefschörlchen / Boss special	 € 3,90	 € 6,90
Weinschorle (weiß) wie da Chef sie gern trinkt.		
Süffig, spritzig, nicht zu süß und nicht zu sauer.		
Der Wein ist geheim... Lass Dich überraschen. ^(l)		
White wine mixed how the boss like it. The wine is the secret... Let yourself be surprised.		

Aperol - Spritz wahlweise mit:

Aperolspritz with your choice of:

- Wein / White wine	¼ l	€ 4,90
-Prosecco / Prosecco	¼ l	€ 5,90

(Serviert mit Eis und einer Scheibe Orange / served with ice and a slice of orange)

Prosecco / Sparkling Wine

Valmarone Prosecco, Vino Frizzante ^(l)	0,1 l	€ 3,50
Italien, trocken / Italy, dry	0,75 l	€ 18,90

Schnaps / Hard liquor

2 cl

„Grassl“ Gebirgsenzian / Bavarian gentian	€ 2,60
„Grassl“ Enzian Kräuter / Bavarian herbage gentian	€ 2,60
„Grassl“ Gebirgsobstler / Bavarian mix of fruits	€ 2,60
„Grassl“ Williamsbirne / “Williams” pear	€ 2,60
„Grassl“ Maridl / Apricot	€ 2,60
„Grassl“ Schoaßtreiber (Kümmelgemisch) / Cumin mix	€ 2,60
„Schroffn“ Zirbener / pine	€ 2,60
„Schroffn“ Haselnusser / hazelnut	€ 2,60

Jägermeister	€ 2,80
Grappa / grape flavour	€ 2,30
Asbach Uralt / cognac	€ 2,60
Ramazzotti / herbal liquor	4 cl € 4,20
(serviert mit Eis und Zitrone)	

„Grassl“ Funtensee Enzian	2 cl	€ 4,90
special local gentian 7years		

Wie vor Jahrhunderten steigt unser Bergbrenner in mehrjährigem Abstand mit seinen Wurzelgrabern zur historischen Funtensee-Brennhütte (1601 m) im Herzen des Nationalparks auf, um von erfahrener Hand den edelsten Enzian des Hauses Grassl auf Holzfeuer in einer alten Kupferbrennblase zu destillieren. Das Destillat reift sieben Jahre lang auf Esche im Felsstollen. Noch ausgeprägtere, milde und gut gereifte, tiefaromatische Wurzelnote. In der traditionellen Steinzeug-Flasche (Steinkrug).

Alkoholfreie Getränke / Nonalcoholic drinks

Flasche / bottle

Mineralwasser Petrusquelle medium	0,5 l	€ 3,40
Mineral Water „Petrusquelle“ medium	0,25 l	€ 2,40
Almdudler® - Kräuterlimonade	0,35 l	€ 3,90
Austrian herbal lemonade		

Gezapft / draft

	<u>0,4 l</u>	<u>0,2 l</u>
Tafelwasser	€ 3,10	€ 2,10
Sparkling Water		
Stilles Wasser	€ 1,50	€ 0,90
Still Water		
Afri Cola ^(1,9)	€ 3,50	€ 2,80
“Afri” Cola		
Orangen- oder Zitronen Limonade ⁽¹⁾	€ 3,50	€ 2,80
Orange or Lemon lemonade		
Colamix, Cola und Orange ^(1,9,12)	€ 3,50	€ 2,80
Mixed cola with orange lemonade		
Säfte (Apfel, Orange, Johannisbeer)	€ 3,90	€ 2,90
Juice (apple, orange, black currant)		
Alle Säfte als Schorle mit Wasser	€ 3,50	€ 2,80
Juice mixed with sparkling or still water		
Hollunderschorle	€ 3,30	€ 2,60
Elderflower mixed with sparkling or still water		

Warme Getränke / Hot drinks

Tasse Kaffee / Cup of coffee ⁽⁹⁾	€ 2,90
Haferl Kaffee / Big cup of coffee ⁽⁹⁾	€ 3,50
Espresso ⁽⁹⁾	€ 2,90
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	€ 3,10
Doppio / Double espresso ⁽⁹⁾	€ 3,30
Cappuccino ⁽⁹⁾	€ 3,50
Haferl Cappuccino / Big cappuccino ⁽⁹⁾	€ 3,90
Milchkaffee / Milkcoffee big ⁽⁹⁾	€ 3,90
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	€ 3,90
Heisse Schokolade / Hot chocolat	€ 3,50
Glas Tee / Cup of Tea	€ 2,70
Glas Tee mit Rum / Cup of Tea with rum	€ 4,90
Haferl Milch mit Honig / Big Milk with honey	€ 3,50

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker,

6 Schwärzungsmittel, 9 Coffeinhaltig, 12 Aspartham, l = Sulfithaltig

Allergene

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten. Sollten Sie Fragen hierzu haben beraten wir Sie gerne aus unserer Allergendokumentation.