



GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntagsempfehlung

3 gängiges Sonntagsmenü

„Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis“

Cremesuppe von Hokkaido-Kürbis und Kernöl dazu Croutons

.....

„Woid“

Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeersosse auf Marillen-Spitzkraut
mit Pilzen und Reibeknödeln dazu Salatteller

.....

„Vanille & Kirsche“

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Sonntagskarte

„Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis“

Cremesuppe von Hokkaido-Kürbis und Kernöl dazu Croutons

.....

„Woid“

Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeersosse auf Marillen-Spitzkraut
mit Maronen, Pilzen und Reibeknödeln dazu Salatteller

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
Kartoffelknödel

„Sau im Brotteig„

Gebratenes Schweinefilet im Tramezzinimantel auf Thymiansoße
mit Sepckbohnen und Kürbispüree dazu Salat

.....

„Vanille & Kirsche“

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

**Gelber
Muskateller 2020**

(trocken)

Vom Weingut

Scheiblhofer aus dem
Burgenland

