



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 04.01.2026

3 gängiges Menü

“Kürbis-Kokoscremesuppe”

Cremesuppe von Kürbis und Kokos mit Kernöl dazu Croutons

“Genießer Cordon bleu”

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

“Gebackenes Eis”

Gebackener Eisknödel mit Vanilleeis auf Sauerkirschen

Tageskarte

“Kürbis-Kokoscremesuppe”

Cremesuppe von Kürbis und Kokos mit Kernöl dazu Croutons

“Hähnchen-Curry”

Gebratene Hähnchenbrust auf leicht scharfen Gemüse-Curry mit Basmatireis und Salatteller

“Genießer Cordon bleu”

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

“Hirschedelgulasch”

Geschmorte Edelgulasch vom Rotwild mit Rosenkohl und Butterspätzle dazu Salatteller

“Frommes Lamm”

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsoße auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

“Gebackenes Eis”

Gebackenen Eisknödel mit Vanilleeis auf Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas Obst von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle

