

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstafilespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstafilespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstafilespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

“Karotten-Ingwer-Cappuccino“

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

“Genießer Cordon bleu“

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

“Schwarze Versuchung“

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

“Karotten-Ingwer-Cappuccino“

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

“Vitello Tonnato“

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

“Angus Burger“

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

“Genießer Cordon bleu“

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

“Frommes Lamm“

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

“Spinatknödel“

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

“Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

“Schwarze Versuchung“

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstafilespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

“Karotten-Ingwer-Cappuccino“

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

“Genießer Cordon bleu“

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

“Schwarze Versuchung“

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

“Karotten-Ingwer-Cappuccino“

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

“Vitello Tonnato“

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

“Angus Burger“

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

“Genießer Cordon bleu“

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

“Frommes Lamm“

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

“Spinatknödel“

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

“Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

“Schwarze Versuchung“

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

“Karotten-Ingwer-Cappuccino“

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

“Genießer Cordon bleu“

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

“Schwarze Versuchung“

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

“Karotten-Ingwer-Cappuccino“

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

“Vitello Tonnato“

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

“Angus Burger“

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

“Genießer Cordon bleu“

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

“Frommes Lamm“

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

“Spinatknödel“

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

“Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

“Schwarze Versuchung“

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstafilespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 15.03.2026

3 gängiges Menü

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Karotten-Ingwer-Cappuccino"

Cremesuppe von Karotten & Ingwer mit Croutons

"Vitello Tonnato"

Kalbstaftespitz mit Thunfischsauce und frischen Blattsalaten

"Angus Burger"

Sesam Brötchen mit 180g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße, Zwiebeln, Speck, Tomate, Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Frommes Lamm"

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

"Spinatknödel"

Spinatknödeln mit Parmesan auf Tomatenragout und Salatteller

"Alpenlachs"

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce auf Tomaten-Risotto und Salat

"Schwarze Versuchung"

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle

