

Folgt uns auf  
Instagram oder  
Facebook



HOTEL

★★★

# GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

## Sonntag den 03.07.2022

### 3 gängiges Menü

#### „Cappuccino von Kokos & Curry“

Cremesuppe von Kokos & Madagaskar-Curry mit Croutons

\*\*\*\*\*

#### „Kalbsbacke“

In Burgundersoße geschmorte Kalbsbacke mit Gemüsestreifen  
und Kartoffelpüree dazu Salat

\*\*\*\*\*

#### „Black & White“

Panna Cotta mit Tonkbohne und Kirschen und einen Espresso

### Tageskarte

#### „Cappuccino von Kokos & Curry“

Cremesuppe von Kokos & Madagaskar-Curry mit Croutons

\*\*\*\*

#### „Kalbsbacke“

In Burgundersoße geschmorte Kalbsbacke mit Gemüsestreifen  
und Kartoffelpüree dazu Salat

#### „Schwabenpfandl“

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonsoße auf Gemüse  
und Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Salatteller

#### „Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum  
auf Marktgemüse und cremigen Ebly-Risotto dazu Salatteller

\*\*\*\*

#### „Black & White“

Panna Cotta mit Tonkbohne und Kirschen und einen Espresso

#### Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

#### Rivaner

2020

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut

Hilz

aus der Pfalz

Auch ohne  
Espresso  
erhältlich

