

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.03.2023

3 gängiges Menü

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimientos de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Tageskarte

„Curry – Cappuccino“

Cremesuppe von Karotte & Curry dazu Croutons

„Hirsch in Würfel“

Hirschedelgulasch in Gewürzsoße auf Rosenkohl mit gebratenen Pilzen und Spätzle dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenschäum auf glasiertem Gemüse und Erbsencreme dazu Salatteller

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Huhn oder Ei“

Gebratene Maishendelbrust und „gefülltes schwarzes Ei“ mit Räucherpaprikasoße, Leinöl 27 Grad auf Pimentes de Padrón (Spitzpaprika) und Butternudeln dazu Salat

„Tiramisu“

Tiramisu vom Arabica Kaffee und Mascarpone mit Himbeersoße

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Rivaner

Kaiserstuhl

2021

(mild, volle Frucht)

Vom Weingut
Kiefer¹⁸⁵¹

aus Baden

