



GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschäum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammlüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammißchen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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





GASTHOF
zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 19.06.2022

3 gängiges Menü

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren und einen Espresso

Tageskarte

„Cappuccino von Curry & Pfirsich“

Cremesuppe von Weinbergpfirsich & Madagaskar-Curry mit Croutons

„Lamm“

Gebratenes Lammrüsschen mit Portweinsoße auf Ratatouille-Gemüse
und Olivenkartoffelstampf dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Steak von Strohschwein mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
und Kartoffel-Wedges dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Gewürzschaum
auf gegrillter Wassermelone im Speckmantel, Spinat und Graupenrisotto
dazu Salatteller

„Black & White“

Panna Cotta mit Tonkabohne und frischen Erdbeeren 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

