

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 20.11.2022

3 gängiges Menü

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Tageskarte

„Schwarzwurzelsuppe“

Cremesuppe Schwarzwurzel und Birne mit Croutons

„Bauern Ente“

Entenbraten auf Orangen-Rosmarinsoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

„Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengrasschaum und Dillöl
auf schwarzen Risotto, Gemüse dazu Salatteller

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße
mit Blaukraut und Bratapfel dazu Kartoffelknödel

„Herbst Cordon bleu“

Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Speck, Birne, Haselnuss
und Bavaria blu mit Pommes frites und Salatteller

„Hähnchenbrust“

Gebratene Maishendelbrust mit Gourmetjus auf Kürbiscrème
und Schichtkartoffeln dazu Salatteller

„Vanilleeis & Kürbiskernöl“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Espresso dazu Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz

