

Folgt uns auf  
Instagram oder  
Facebook



HOTEL

★★★

# GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

## Sonntag den 22.01.2023

### 3 gängiges Menü

#### „Kastanien-Cappuccino“

Cremesuppe von gebrannten Maronen & Milchschaum dazu Croutons

\*\*\*\*\*

#### „Wild(e)zeit“

Im Heu Dampf leicht geräucherter Hirschrücken mit Haselnuss,  
Pastinakenpüree und Knuspriger Semmelrolle dazu Salat

\*\*\*\*\*

#### „Gebackenes Eis“

Vanilleeis in der Marzipan-Knusperpanade mit Sauerkirschen

### Tageskarte

#### „Kastanien-Cappuccino“

Cremesuppe von gebrannten Maronen & Milchschaum dazu Croutons

\*\*\*\*\*

#### „Fuchs du hast die Gans gestohlen“

Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinsoße  
mit Marillen-Spitzkraut dazu Kartoffelknödel

#### „Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Kräuteröl auf  
Gemüse-Curry und rotem Reis dazu Salatteller

#### „Wild(e)zeit“

Im Heu Dampf leicht geräucherter Hirschrücken mit eingelegter Quitte,  
Pastinakenpüree und Knuspriger Semmelrolle dazu Salat

#### „Kaspess“

Gebratene Kaspessknödel auf cremigem Weißkraut mit Kirschtomaten und Röstzwiebeln  
dazu Salat

\*\*\*\*\*

#### „Gebackenes Eis“

Vanilleeis in der Marzipan-Knusperpanade mit Sauerkirschen

#### Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom  
Grauer Burgunder

2021

(trocken, 13%)

Vom Weingut

Hilz aus der Pfalz

