

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 05.11.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Apfel und Curry dazu Croutons

„Heimische Bauer Ente“

Entenbraten mit Orangen-Honigsoße auf Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Eis mit Kirschen“

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Apfel
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Kräuteröl auf
Kartoffel-Speck-Lauchragout dazu Salatteller

„Alles vom Rind“

Geschmortes Rindfleisch mit Scheibe von Angussteak
Pastinakencreme und Semmelrolle dazu Salatteller

„Heimische Bauer Ente“

Entenbraten mit Orangen-Honigsoße auf Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

„Schwabenpfandl“

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsoße auf Marktgemüse
und Käsespätzle dazu Salatteller

„Eis mit Kirschen“

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Wien. 2

Zweigelt Pinot Noir

2022

(trocken, leichte Frucht)

Vom Weingut

Pfaffl aus Wien

Weingut des Jahres 2021

