

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 06.04.2025

3 gängiges Menü

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Tageskarte

„Bärlauch-Cappuccino“

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Croutons und Milchschaum

„Frommes Lamm“

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsauce auf glasierten Bohnen, Kürbis-Chutney und Kartoffelgratin dazu Salat

„Alpenlachs“

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sauce vom geräuchertem Ofenpaprika auf Bärlauch Risotto und Salatteller

„Genießer Cordon bleu“

Cordon bleu mit Parmaschinken und Camembert gefüllt in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

„Bärlauch-Spinat-Knödel“

Vegetarische Spinat-Knödel mit Bärlauch, Fetakäse auf Brauner Nussbutter und Parmesan dazu Salatteller

„Eis Palatschinken“

Zwei Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce dazu Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

**Rhabarber-
Schorle**

