

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 11.02.2024

3 gängiges Menü

"Cappuccino von Kürbis"

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Apfel dazu Croutons

"Frommes Lamm"

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsoße, Kürbis-Mango-Chutney
auf glasierten Bohnen und knusprigen Kartoffelstrudel dazu Salat

"Gebackenes Eis"

Vanilleeis in der Marzipan-Knuspermantel
mit Sauerkirschen

Tageskarte

"Cappuccino von Kürbis"

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Apfel dazu Croutons

"Rosa Ente"

Rosa gebratene weibliche Barbarie Entenbraten mit Orangen-Honigsoße
auf Marillen-Spitzkraut und gebackenen Kartoffelring

"Lachsforellenfilet"

Gebrautes Lachsforellenfilet mit Leinöl
auf Kartoffel-Speck-Lauch-Ragout und Salatteller

"Frommes Lamm"

Geschmorte Lamm-Haxe mit Rosmarinsoße, Kürbis-Mango-Chutney
auf glasierten Bohnen und knusprigen Kartoffelstrudel dazu Salat

"Burger vom Black Angus"

Kartoffel-Brötchen mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln, Speck, gegrillter Tomate,
Cheddar Käse, Rucola und Pommes frites

"Gebackenes Eis"

Vanilleeis in der Marzipan-Knuspermantel mit Sauerkirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas o,1l vom

Wien. 2

Zweigelt Pinot Noir

2022

(trocken, leichte Frucht)

Vom Weingut

Pfaffl aus Wien

Weingut des Jahres 2021

