



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honig-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 13.07.2025

3 gängiges Menü

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern
mit Milchschaum und Croutons

"Genießer Cordon bleu"

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

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Tageskarte

"Kraidl - Cappuccino"

Cremesuppe von Sommerkräutern mit Milchschaum und Croutons

"Black Angus Burger"

Bun mit 200g Petty vom Black Angus, Real Burgersoße,
Zwiebeln, Speck, Tomate, Rucola und Cheddar Käse dazu Pommes frites

"Genießer Cordon bleu"

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

"Pfifferlinge in Rahm"

Gebratene frische Bayerwald Pfifferlinge in Rahm mit frischen
Kräutern & Speck und Semmelknödel dazu Salatteller

"Saltimbocca vom der Hähnchenbrust"

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Paprikagemüse und cremige Kartoffelgnocchi dazu Salatteller

"Geeister Kaiserschmarrn"

Vanilleparfait mit Rosinen und Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Honigunder-
Schorle

