

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.06.2024

3 gängiges Menü

“Kräuter Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Gartenkräuter mit Croutons

“Saltimbocca von der Landschwein“

In Rohschinken und Salbei eingewickelter Schweinerücken mit Gourmetjus auf mediterranen Gemüse und gebratenen Kartoffel-Schupfnudeln

dazu Salatteller

“Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

“Kräuter Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Gartenkräuter mit Croutons

“Saltimbocca von der Landschwein“

In Rohschinken und Salbei eingewickelter Schweinerücken mit Gourmetjus auf mediterranen Gemüse und gebratenen Kartoffel-Schupfnudeln

dazu Salatteller

“Steak & Garnele“

Gegrilltes Anguslendensteak mit Steingarnele auf gebratenen Paprikagemüse dazu Kartoffelrösti und Salat

“Bayerischer Woid“

Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeer-Wacholdersoße auf Rosenkohl und Pilz-Semmelrolle und Salat

“Fisch mit bayerischem Risotto“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprikasauce auf Marktgemüse, Cherrytomaten und Gerstl-Risotto dazu Salatteller

“Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle

