

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pffiferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pffiferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pffiferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pffiferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„Pffiferlinge in Rahm“

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

„Saltimbocca vom der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pffiferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pffiferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfefferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfefferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfefferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfefferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„Pfefferlinge in Rahm“

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

„Saltimbocca vom der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfefferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfefferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfefferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfefferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfefferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfefferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„Pfefferlinge in Rahm“

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

„Saltimbocca vom der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfefferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfefferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfifferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„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 Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfifferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.07.2024

3 gängiges Menü

„Pfefferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfefferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Saltimbocca vom Schweinerücken“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Tageskarte

„Pfefferlings-Curry-Cappuccino“

Cremesuppe von frischen Pfefferlingen & Madagaskar Curry mit Croutons

„Beef Tatar“

Tatar vom heimischen Rindvieh mit Wachtelei & Zupfsalat dazu Toastbrot

„Pfefferlinge in Rahm“

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

„Saltimbocca vom der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus
auf Bohnengemüse und Kartoffel-Gnocchi dazu Salatteller

„Alpenlachs“

Gebratene Lachsforellenfilet mit Paprika auf
Marktgemüse und Parmesan-Risotto dazu Salatteller

„Gnocchi vs. Pfefferlinge“

Kartoffel Gnocchi mit frischen Pfefferlingen, getrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Parmesan dazu Salat

„Kirschen & Vanille“

Vanilleeis mit geschlagener Sahne auf lauwarmen Kirschen

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachte

Holunderschorle

