



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 28.09.2025

3 gängiges Menü

"Kürbis-Ingwercappuccino"

Cremesuppe von Ingwer & Hokkaido Kürbis mit Kernöl und Croutons

"Heimische Bauer Ente"

Entenbraten mit Orangen-Honigsoße auf Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

"Geeister Gugelhupf"

Vanille-Parfait mit Lebkuchenbrösel auf Zwetschgenröster und geschlagene Sahne

Tageskarte

"Kürbis-Ingwercappuccino"

Cremesuppe von Ingwer & Hokkaido Kürbis mit Kernöl und Croutons

"Rehbraten"

Im Gewürzsud geschmorte Rehkeule mit Dörripflaumensauce auf Blaukraut mit Kartoffelknödel dazu Salat

"Genießer Cordon bleu"

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

"Variation vom Wild"

Gebratenes Steak vom Hirschrücken unter der Haselnusskruste & geschmorter Wildschweinbraten auf Marillen-Spitzkraut und Kartoffel-Schupfnudeln dazu Salatteller

"Heimische Bauer Ente"

Entenbraten mit Orangen-Honigsoße auf Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

"Frommes Lamm"

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

"Geeister Gugelhupf"

Vanille-Parfait mit Lebkuchenbrösel auf Zwetschgenröster und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unseren Hausgemachten

Rhabarber-

oder

Holunder-Schorle

