

Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle



Folgt uns auf
Instagram oder
Facebook



HOTEL

★★★

GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 21.04.2024

3 gängiges Menü

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Black & White“

Espresso mit einer kleinen Crème brûlée

Tageskarte

„Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit Rosa Pfeffer mit Croutons

„Steak & Spargel“

Gebratenes Rinderlendensteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter
auf gebratenem Spargel und Kartoffeln dazu Salatteller

„Kalbsbradl“

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm auf Mohn-Karotten
und Brezen-Knödel-Rolle dazu Salat

„Bärlauch Schnitzel“

Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der Bärlauchpanade
mit Kartoffelsalat dazu Salat

„Lust auf Meer“

Gebratenes Doradenfilet mit leichter Bärlauchsauce auf
buntem Spragelrisotto dazu Salatteller

„Rhabarber & Holunderblüte“

Holunderblütensorbet auf mariniertem Rhabarber mit Himbeern und Zitronenmelisse

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von
unserer

hausgemachten
Rhabarberschorle

