

Warme Vorspeise

Winterliche Apfelsuppe

mit Apfelchip
Allergene: Milch, Sulfid

7,50 €

Festtagssuppe

mit dreierlei Einlage
Allergene: Milch, Getreide, Sellerie, Eier

8,50 €

Kalte Vorspeise

Salatteller vom Buffet

Allergene: siehe Salatbuffet

7,50 €

Marinierter Tafelspitz

mit Balsamico-Senf-Dressing
über einem Feldsalatbeet
Allergene: Senf, Sellerie, Sulfid

11,50 €

Filetröschen vom geräucherten Lachs

mit Feldsalat
und Orangen-Feigensenf-Vinaigrette
Allergene: Fisch, Senf, Sulfid

11,50 €



Hauptgang

Kraut-Chia-Wickel
mit Paprika-Sauerkraut
Allergene: Sellerie



15,00 €

Haselnuss-Bier-Käsespätzle
mit kleinem Beilagensalat vom Buffet
Allergene: Getreide, Milch, Eier, Sulfid, Nüsse

13,50€

Wintergemüselasagne
mit kleinem Salatteller vom Buffet
Allergene: Milch, Sulfid, Sellerie, Getreide

14,50€

Wildgulasch
mit selbstgemachten Haselnuss-Bier-Spätzle,
dazu Preiselbeer Birne
Allergene: Getreide, Eier, Sulfid, Nüsse



19,50 €

Rosa gebratenes Entenbrustfilet
mit Romanesco, dazu Kartoffelgratin
Allergene: Milch, Sellerie, Sulfid, Nüsse



24,50 €

Zwiebelrostbraten
mit Bratenjus, selbstgemachten Haselnuss-Bier-Käsespätzle
und geschmelzten Zwiebeln
Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sellerie, Sulfid, Nüsse

24,50 €

Schwarzwurzel-Risotto
mit Spinat-Pesto gefüllter
Roulade vom Saiblingsfilet
Allergene: Fisch, Milch, Sulfid, Nüsse



24,50 €

*AUSWAHL
FÜR
WEIHNACHTSGERICHT
2019*

Nachspeise

Bratapfeltiramisu

Allergene: Getreide, Milch, Sulfit, Nüsse, Eier

9,50 €

Spekulatius Panna Cotta

Allergene: Getreide, Milch, Eier

7,50 €



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt



DE - ÖKO 006

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE 
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft


BIO HOTELS 
Wir sind Partner