

Unsere Tagesempfehlungen

DURCHGEHEND WARME KÜCHE 11:00 – 17:00 UHR

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe mit Apfel & Croutons // 5,90 € 

Kleiner Herbstsalat // 6,90 € 

mit gebackenen Kürbisspalten, gerösteten Kürbiskernen und Weißbrot

HAUPTSPEISEN

Rehgulasch vom Reh aus dem Konzeller Revier // 15,90 €
mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne

Sauerbraten vom Jungbullen aus eigener Aufzucht // 17,50 € 
mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut

Klosterschnitzel // 15,90 €
gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln

Forellenfilet - fangfrisch von der Fischerei Simandl aus Furth im Wald // 20,50 € 
an einer zerlassenen Walnussbutter, dazu Lauchrahmgemüse & Petersilienkartoffeln

Nudeltascherl mit einer Kürbisfüllung // 14,90 €
an einem Kräuterrahm, dazu buntes Herbstgemüse und geriebener Bergkäse

DESSERT

Lauwarme Topfennockerl // 7,90 €
mit Zimt-Butter-Brösel, Vanilleeis und Marillenröster

1 Stück **Haustorte** (Prelselbeer-Schoko-Creme) // 3,90 €



Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss Bayerwald zubereitet werden.