



Fischwochen



vom 24.09. bis 09.10.2022

Suppen:

Oberpfälzer Fischsuppentopf (vom Karpfen, Lachsforelle, Saibling) 7,50

Nudelgerichte:

Hausgemachte grüne Bandnudeln mit Lachsforelle in Rahm 14,50

Hauptgerichte:

Fischgulasch von Karpfen und Zander in feiner Paprikasauce,
dazu Dillkartoffelpüree und gemischtem Salat 15,90

Karpfen blau oder gebacken, mit zerl. Butter oder Sahnemeerrettich,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 16,90

Karpfenfilet, in Butter gebraten, auf leichtem Meerrettichschaum
dazu Rösti und gemischtem Salat 17,50

Spezialität aus der Sendung „Unkraut“
gefüllte Karpfen-Medaillon „Franz Josef“ auf Wurzelgemüse
im feinem Rieslingschaum, dazu Erdäpfeldatscherl'n 21,50

Forelle blau oder müllerin Art mit zerl. Butter oder Sahnemeerrettich,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 16,50

Zanderfilet mit Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffel
und gemischtem Salat 17,90

Bach-Saiblingfilet auf Wurzelgemüse, mit feiner Rieslingsauce,
Petersilienkartoffel 19,90

Dessert:

Hausgemachter Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,90

Wir beziehen unsere Fische vom: Fischbauern Bächer aus <Muckenthal

Hotel Restaurant Bayerischer Hof Waldsassen
Tel.: 09632-92313-0 Fax: 09632-92313-34 e-mail: info@bayerischerhof-waldsassen.de