



GIPFELBUFFET 2025

Jeden Sonntag in unserem
Panorama-Hotelrestaurant „Tante Pollys“.

Unser Küchenchef hat ein abwechslungsreiches, alpines Buffet zusammengestellt. Zu zweit, mit der Familie oder für Ihre zwanglose kleine Feier bietet sich unser Gipfelbuffet an.

Eine entspannte Zeit mit einmaligem Blick auf 570 Hm.

Unsere **Buffet-Zeiten** sind von 12.30 Uhr - 15.30 Uhr.

Der Preis beträgt **Euro 49,90 p.P.**
(Kinder bis 7 Jahre sind frei, 7-14 Jahre 50%)

Reservierung ist unbedingt erbeten -
am besten per E-Mail an info@gasthof-koenigstuhl.de oder
telefonisch unter 06221/4160300



Änderungen vorbehalten.



VORSPEISEN

Brotauswahl

aus Steinofenbaguette und unserem Münchner Malz Brot

Rustikales Salatbuffet

mit Rohkost und angemachten Salaten, Kernen, Sprossen und Kressen, verschiedenen Ölen und Essige dazu zweierlei Dressing

Berg-Jausenbretter

mit Regionalen Räucherspezialitäten und Schabzigerkäse, Obatzter, Odenwälder Kochkäse und Butter

Geräucherte Forelle

auf Blumenkohlpuree mit Pumpermickel-Erde und Granny-Smith-Sud

Quiche Variation

auf dem Holzbrett

Mozzarella

mit frischen bunten und getrockneten Sommertomaten, Bärlauch und Pinienkerne auf der Schieferplatte

Brunnenkresse-Süppchen

mit Wildschwein-Bratwursteinlage und Backerbsen



Änderungen vorbehalten.

HAUPTGÄNGE

Ofenfischer Kalbsbraten

nach Bayrischer Art

Forellenfilet

auf der Haut gebraten



Gefüllte Gnocchi

in Pesto-Rosso mit Zuckerschoten und Kürbiskernen

Eierknöpfe

mit Butter und Semmelbrösel

Petersilienkartoffeln

Sommerliches **Gartengemüse**

Morchel-Rahmsauce und **Zitronen-Beurre Blanc**

DESSERT



Kaiserschmarrn

mit Blaubeer-Vanille-Mus und
Rum-Rosinen

Holunderblüten-

Buttermilch Terrine auf der
Schieferplatte

Saisonale **Obstvariation**