

Gipfelbuffet

Ab dem 01. März 2026 jeden Sonntag
wieder 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.

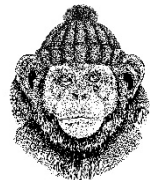
Eine entspannte Zeit mit einmaligem Blick auf 570 Hm.

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

Salatbuffet

mit verschiedenen angemachten und Rohkost Salaten, dazu Feld- und Pflücksalat aus der Pfalz mit zweierlei Dressing, Ölen und Essigen. Und einer Auswahl an verschiedenen Toppings wie Speckwürfel, Croutons, Kressen, Sprossen und Kernen.

Carpaccio vom Tiroler Speck

mit Rucola, Apfel und Bergkäse



Gemüse-Quiche

Königstuhl-Brettljause

mit Käse, Kaminwurzeln, Ei und eingelegtem Gemüse

Canapés auf Bayrische Art

Weißwürste mit süßem Senf und Brezen

Grießnockerlsuppe

in kräftiger Brühe mit Schnittlauch



Änderungen vorbehalten.



HAUPTGÄNGE

Kalbsrollbraten

in Calvados-Rahmsauce mit Zwiebelschmelze und gebratenen Champignons

Kabeljau im Bierback-Teig

auf rahmigem Babyspinat mit kandierten Cocktailtomaten

Vegetarische Weißkohlrouladen

in Tomaten-Sugo mit Auberginen-Würfeln

Drillingskartoffeln

aus dem Rohr mit Frühlingszwiebeln

Gedämpfte Böhmisches Knödel

mit Butterschmelze



DESSERT

Topfenknödel

mit warmer Roter Grütze und Schokoraspeln

Bayrisch-Creme

mit Butterkeks-Crumble und Blaubeeren

Cheesecake

mit Waldbeeren-Marmelade

Frischer Beerenteller



Änderungen vorbehalten.