Unsere Empfehlungen

Bauerngulasch vom Rind

Penne-Nudeln | Kopfsalat 18,50

„Ahrenhorster“ Edelwaller

(Wels)

Süßkartoffelpüree | Fenchel
Bärlauchpesto 22,50

Bauernfladen Ente

Entenbrust | Kopfsalat
Kirschtomaten | alter
Balsamico 15,50

Unsere Empfehlung:

Kir Royal
mal anders
Prosecco mit Cassis-Sorbet

5,90

Alle Preise in Euro.

Bavaria Stadl WILLINGEN

GENUSS aus der REGION Naturpark Diemelsee

Regionale Lammwochen

Bergheide-Lamm
aus dem Naturpark Diemelsee als kulinarisches Angebot

Bergheide-Lammkeule geschmort

Portweinsauce | buntes Karottengemüse
Kartoffelrösti | Ziegenfrischkäse 25,50

Zarte Bergheide-Lammhaxe

Süßkartoffelpüree | Bohnenkerne
Bärlauchpesto 24,50

Bergheidelamm-Burger

Vinschgauer Brötchen | Ziegenfrischkäse
Kartoffelchips 19,50

Liebe Gäste,
frisches Lammfleisch aus der Region ist ein kulinarischer Genuss und unterstreicht unsere Verantwortung für nachhaltiges Handeln. Wir unterstützen das Bergheidenlamm-Projekt im Upland und Sauerland. Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams begeistern.
Bei uns genießen Sie nachhaltig beste Qualität.

Ihr Küchenchef Sebastian Göbel

Alle Preise in Euro.

Bavaria Stadl WILLINGEN

greentable bewusst. regional. nachhaltig.