

DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-MAGAZIN

Die besten
RESTAURANTS
für jeden
TAG



*Gasthof
Zum Vaas*

2015/16

werden durchaus originell wie zum Beispiel der



Forelle auf Matjesart

auch mal vereinnert, etwa mit ausgewaschenen Grünkohl-Tortellini und Pilzen oder einer Gänseleberterrinen mit Erbsen. Auf Wunsch wird jeder Gang von einem passenden Wein begleitet, der immer von einem deutschen Winzer kommt.

Forstinning

■ B 53, S. 204

Gasthof Zum Vaas **F**○○○○○

OT Schwaberwegen, Münchner Str. 88,
PLZ 85661

Tel. 08121/55 62

www.zum-vaas.de

Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 11-21



In der holzvertäfelten Stube trifft die alte Gasthausstradition auf frische alpenländische Küche. Ein Vergnügen ist die im Ganzen gebratene Bachforelle mit Schwarzwurzeln, sehr gut auch das mittlerweile selten angebotene saure Lüngerl. Dazu gibt es einen fluffigen Semmelknödel. Außerordentliche Weinauswahl mit deutschem Schwerpunkt, sympathische Atmosphäre.