



BAUER

HOTEL & GASTHOF

Vorspeisen

Kleiner knackiger gemischter Salat mit Kernöl Mixed small salad seeds	4,80
Hausgebeizte Lachsforelle, Gartengurke, Wasabi, Algen, Limette Marinated salmon trout cucumber wasabi seaweed lime	16,00
Rindercarpaccio, Rucolacreme, eingelegte rote Zwiebeln, Schwammerl, Bergkäse Beefcarpaccio rocket cream marinated red onions mushrooms mountain cheese	17,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl Beef broth pancake stripes or semolina dumpling	7,00
Gazpacho mit eigener Einlage und gebratener Garnele Gazpacho vegetables Black Tiger	7,00

Hotel Bauer Klassiker

Knuspriger Schweinebraten, Dunkelbierjus, Kartoffelknödel Bavarian roasted pork dark beer jus potato dumpling	18,00
Wiener Schnitzel von der Kalbsslende, Marktgemüse wahlweise Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat oder Pommes frites Viennese escalope from vealback vegetables optional roasted potatoes potatoes potato salad or pommes frites	32,00
Zwiebelrostbraten von der bayrischen Färse, Zwiebeljus, Bratkartoffeln, Beilagensalat Bavarian roastbeef with onions onion jus roasted potatoes side salad	32,00
Bauers Fitnesssalat – Blattsalat , Aprikose, Feige, Dattel, Granatapfel, Himbeerdressing mit gebratener Putenbrust	19,80
mit gegrilltem Halloumi	19,80
mit 3 Black Tiger Garnelen	26,00
Bauers fitness salad – green salad with raspberry dressing Apricot fig date pomegranate with roasted turkey breast or roasted halloumi or 3 black tiger scampi	

Saisonales

Kartoffel-Gnocchi, bunte Tomaten, Burrata potato gnocchi colored tomatoes burata	19,00
Rahm-Pfifferlinge, Semmelknödel, Frühlingszwiebel Creamed chantarelles bread dumpling spring onions	21,00
Surf & Turf vom bayerischem Rinderfilet und Black Tiger Garnele, Jus, gebratene Pfifferlinge, Kartoffelmousseline Surf & Turf bavarian beef filet Black Tiger Shrimp jus chantarelles potato mousseline	39,00



BAUER

HOTEL & GASTHOF

See & Meer

Confiertes Seesaibling, Meerrettichsauce, Marktgemüse, Hüttenkäse Confit Lake char horseradish sauce vegetables cottage cheese	25,00
Gebratener Wolfsbarsch, Zitrone, Artischocke, Olive, Tomate Roasted sea bass artichokes olives tomato	27,00

Land & Wald

Tagliata von der bayerischen Färse, confierte Kartoffeln, Sommergemüse, Parmesan Tagliata from Bavarian beef confit potatoes vegetables parmesan	32,00
Zweierlei vom Reh, Rücken und Ragout, Jus, Pommes Macaire, Spitzkohl Two kinds of deer- saddle & ragout jus pommes Macaire pointed cabbage	36,00

Süßes

Affogato al caffè- Vanilleeis	mit Espresso	5,50
	mit doppeltem Espresso	8,50
Eis und Sorbets – bitte fragen Sie unseren Service Ice cream and sorbets – please ask our service	pro Kugel	3,50
Aprikosenröster, Griechische Joghurt Panna Cotta, Honig, Haselnussstreusel Apricot compote Greek yoghurt Panna Cotta honey hazelnut crumble		9,00
Vanille Crème brûlée, Himbeersorbet Vanilla crème brûlée raspberry sorbet		9,00

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflichst bitten, auf Umbestellungen zu verzichten

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit leiden,

wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dear guests, we kindly ask you not to change your orders once placed.

If you have any allergies or intolerances, please contact us or our staff.