

HOTEL
BAUER
RESTAURANT



MENÜVORSCHLÄGE
Frühling/Sommer 2026

Liebe Gäste!

Herzlichen Dank für Ihre freundliche Anfrage.

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben und stehen Ihnen selbstverständlich gerne bei der Organisation für Ihre Feier mit Rat und Tat zur Seite.

Um einen reibungslosen, festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, bitten wir Sie, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Die folgenden Menüvorschläge beinhalten ein ganzjähriges Angebot und sollen Ihnen als Empfehlung und Anregung dienen.

Gerne werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen und Ihnen saisonale Vorschläge unterbreiten und stehen Ihnen hierfür gerne zu einem ausführlichen Gespräch zur Verfügung.

Frau Bauer

**Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung für Bankettabsprachen unter
Telefon +49 (0) 89 9098-401 oder per Email an info@bauerhotel.de**



Kaminstube
Zirbelstube



Jagdstube



Aus folgenden Räumlichkeiten können Sie für Ihre Feierlichkeit wählen:

Kaminstube	45 Personen
Wintergarten	34 Personen
Zirbelstube	30 Personen
Jagdstube	30 Personen
Karl Valentin	90 Personen
Herzog Max	40 Personen
Karl Valentin, Herzog Max und Luitpold	200 Personen
Ganghofer	40 Personen
Ludwig Thoma und Ganghofer	80 Personen





Zur Begrüßung...

gerne bieten wir Ihnen klassische Aperitifvarianten für Ihren Stehempfang an:

Aperol Spritz		€ 8,50
Lillet Wild Berry		€ 8,50
Crodino Tonic -alkoholfrei		€ 8,50
Hausmarke Rilling Hochgewächs Württemberg	0,7 l	€ 35,00
„Weißduftig“ (alkoholfreier Prosecco), Manufaktur Jörg Geiger	0,7 l	€ 35,00
„Rotfruchtig“ (alkoholfreier Prosecco), Manufaktur Jörg Geier	0,7 l	€ 35,00
Prosecco Spumante Extra Dry, Bertoldi	0,7 l	€ 38,00
Pinot Rosé Cuvée Brut, Bertoldi	0,7 l	€ 38,00
Cremant de Limoux "Les Graiménous" AC, Domaine J. Laurens	0,7 l	€ 45,00
Cremant de Limoux "Rosé N°7" AC, Domaine J. Laurens	0,7 l	€ 45,00

Deutz Champagner, Brut Classic	0,75l	€ 95,00
Ruinard Champagner, Brut, Reims France	0,75l	€ 109,00
Ruinard Champagner, Rosé, Reims France	0,75l	€ 149,00

Frische Fruchtpürees	0,5 l	€ 19,00
----------------------	-------	---------

Auswahl an kleinen Häppchen zum Empfang

Grissini	pro Person	€ 2,00
Butterbrezn		€ 3,80

Canapés auf Steinofenbaguette oder glutenfreies Brot mit Fleisch:

Rosa gebratener Kalbsrücken, Thunfischsauce, Kapernbeere	€ 5,80
Parmaschinken auf Focaccia	€ 5,50
Rindertatar mit Trüffelcreme	€ 5,80
Salami mit Olive	€ 4,50
Roastbeef, Sauce Remoulade, Perlzwiebel	€ 5,80

mit Fisch:

Hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Radieserl	€ 5,80
Garnele, Mango-Chutney	€ 5,80
Geräucherte Forelle, Sellerie, eigener Kaviar	€ 5,00
Mousse von geräuchertem Saibling mit Dill und Gurke	€ 5,00

Vegetarisch:

Obazda, Schnittlauch, rote Zwiebel auf Laugenstangerl	€ 4,00
Radieserlfrischkäse, eingelegte Tomate	€ 3,50
Hummus, Granatapfel (vegan)	€ 3,50
Brie, Feigensenf, Traube	€ 5,80
Ziegenkäse, Honig	€ 5,80



Kaminstube

Menü zum selbst Zusammenstellen:

Gedeck: Ofenfrisches Baguette, verschiedene Aufstriche € 6,00

Salate & Vorspeisen

Gemischter Frühlingsalat, Hausdressing mit Kernd'l und Nüsse € 9,00

Salat Caprese mit bunten Tomaten, Burrata und Basilikum € 14,00

„Spargel Primavera“, weißer und grüner Stangenspargel, Parmesan, Olivenöl, Kirschtomaten € 16,00

Gratinierter Ziegenkäse mit eingelegtem Spargel, Avocado und kleinem Salatbouquet € 16,00

Gemischter Frühlingsalat mit gebratenen Pilzen und Croutons € 14,80

Hausgebeizter Lachs mit buntem Spargelsalat, Blaubeeren und Rucola € 18,00

Geräuchertes Forellenfilet auf Apfelselleriesalat, eingelegte Senfsaat und Wasabi € 17,00

Rindercarpaccio mit Trüffelcreme, Staudensellerie, Rucola und Parmesan € 16,00

Suppen

Bitte wählen Sie eine Einlage

Kräftige Rinderkraftbrühe <u>wahlweise</u> mit Pfannkuchenstreifen, Kalbsbrätlnockerl, Leberknödel, Gemüsemaultaschen oder Grießnockerl - <u>bitte wählen Sie eine Einlage-</u>	€ 8,00
Spargelcremesuppe mit eigener Einlage	€ 9,00
Erbsenschaumsuppe mit Minze	€ 9,00
Kokos-Zitronengrassuppe	€ 9,00
Würzige Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons	€ 9,00

Vegetarisch

Gnocchi mit buntem Spargel, Kirschtomaten und Belperknolle	€ 21,00
Kichererbsencurry mit Duftreis	€ 19,00
Trüffel Linguine mit frischem Sommertrüffel	€ 24,00
Knödel-Tris, mit brauner Butter, Parmesan, Beilagensalat	€ 19,00



Jagdstube

Feines vom Fleisch

Gemischter Braten von Schwein und Kalb mit Rahmsauce, Schwammerl und hausgemachte Spätzle	€ 24,00
Geschmorte Lammkeule, Rosmarinjus, Ratatouillegemüse und Kräuter, Herzoginkartoffeln	€ 27,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Schnittlauchsauce, Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	€ 28,00
Rosa gebratener Kalbsrücken, Trüffeljus, Frühlingsgemüse und Gratinkartoffeln	€ 32,00
Knuspriger Spanferkelbraten mit Dunkelbierjus, zweierlei Knödel und Krautsalat	€ 21,00
Geschmortes Kalbsbackerl, Rotweinsauce, Schmorgemüse und Selleriepüree	€ 26,00
Gebratene Perlhuhnbrust, Trüffeljus, glasiertes Karotten-Erbsengemüse und Parmesanpolenta-Schnitte	€ 25,00
Rosa gebratenes bayerisches Rinderfilet (150g), Pfefferjus, buntes Spargelgemüse, Kartoffelgratin	€ 34,00
Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel, Trüffeljus, frisches Marktgemüse und Butterspätzle	€ 28,00



Zirbelstube

Feines vom Fisch

Gebratene Forellenfilets, auf buntem Spargelragout und Petersilienkartoffeln	€ 28,00
Pochiertes Kabeljaufilet, Pommerysensauc, Schmorgurken und Kartoffelmousseline	€ 37,00
Gegrillte Tranche vom Lachs, Safransauce, wilder Brokkoli und Süßkartoffelcreme	€ 29,00
Gebratenes Doradenfilet auf Bärlauchsauce und Spargelgröstl	€ 37,00
Linguine mit gebratenen Garnelen, buntes Spargelragout und Babyspinat	€ 28,00



Wintergarten

Schrobenhauser Stangenspargel vom „Spargelhof Raba“
mit neuen Kartoffeln

€ 26,00

wahlweise:

- Sauce Hollandaise oder
- Bozner Sauce

Zusätzlich wahlweise mit:

- kleinem gebratenen Schnitzel vom Kalb € 12,00
- kleinem gebratenem Lachsfilet € 12,00
- gemischtem Schinkenteller (Wacholder- und Parmaschinken) € 11,00
- kleinem Rinderfilet ca. 150 g € 24,00





Hausgemachte Süßspeisen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 9,00
Crème brûlée mit hausgemachtem Himbeersorbet	€ 9,00
Zitronentarte mit frischen Himbeeren	€ 9,00
Vanillemascarpone mit marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet	€ 9,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit gemischten Beeren und Vanilleeis	€ 9,00
Topfen-Vanillemousse mit Rhabarberkompott und Holunderblütensorbet	€ 9,00
Auswahl von Rohmilchkäse aus dem Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Walnussbrot	€ 16,00



Kuchenauswahl aus unserer eigenen Konditorei

Bayerischer Käsekuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Apfelstreuselkuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Bisquitroulade mit Waldbeerenfüllung (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Bisquitroulade mit Marillenfüllung (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Himbeerkuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Schwarzwälder Kirschtorte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Sacherschnitte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Käsesahne Torte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Portion Sahne		€ 1,50

Mitternachtssnacks

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstl	€ 9,00
Gulaschsuppe mit Hausbrot	€ 9,50
Käseauswahl vom Brett mit roten Trauben, Fassbutter und frischem Baguette	€ 16,00

Alle Preise sind in EURO angegeben.

Diese Preisliste ist gültig ab März 2026

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Wichtige Hinweise & Informationen für Ihre Veranstaltung im Hotel Bauer

1. Bankettvertrag

Das Hotel Bauer fasst alle besprochenen Punkte in Form einer Auftragsbestätigung zusammen. Wir bitten Sie, diese unterschrieben an uns zurückzusenden. Diese Auftragsbestätigung ist für beide Seiten bindend.

2. Mitbringen von Speisen & Getränken

Wir bitten um Verständnis, dass das Mitbringen von Speisen & Getränken nur nach Absprache mit dem Hotel Bauer erlaubt ist. (Tellergerd 5,50 € pro Person für Kuchen und Torten im Festsaal)

Bei selbst mitgebrachten Speisen und Getränken übernimmt das Hotel Bauer keinerlei Haftung.

3. Menü/ a la carte

- Menüs (**mit maximal zwei Hauptgerichten zur Wahl**) empfehlen wir Ihnen ab einer Personenzahl von 15 Personen
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei der Menüauswahl einen Umsatz von 40,00 Euro pro Person benötigen. Andernfalls entstehen zusätzliche Raumkosten, die sich aus der Differenz Ihres Menüs zu 40,00 Euro ergeben.
- a la carte können Sie gerne bis maximal 15 Personen speisen, wobei wir hier eine verkleinerte Karte zusammenstellen.

4. Speisenauswahl und -anzahl

Damit wir Ihnen die Speisen in bester Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die genaue Anzahl der Gäste, welche als Abrechnungsgrundlage dient, spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Wir möchten Sie bitten, für alle Gäste nur je eine Vorspeise und ein Dessert auszusuchen.

Bei den Hauptspeisen bieten wir Ihnen gerne an, sich für zwei verschiedene Varianten zu entscheiden und uns vorab die Menge der gewünschten Hauptgänge zu melden.

Am Tag der Veranstaltung ist es nicht mehr möglich, die Speisen umzubestellen.

5. Speisen- und Personenänderungen

Sollte sich die uns spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegende verbindliche Gästezahl um mehr als 10% von der ursprünglich vereinbarten Personenanzahl verringern, erlauben wir uns Stornogebühren in Rechnung zu stellen. Wenn durch die Verringerung der Personenzahl die Raumauslastung nicht mehr gegeben sein sollte, erlauben wir uns eine anteilige Raummiete in Rechnung zu stellen, wenn die Raumnutzung weiterhin allein gewünscht wird.

Wir bitten um Verständnis, dass auch bestellte und am Veranstaltungstag nicht abgenommene Speisen von uns in Rechnung gestellt werden.

6. Zusätzliche Leistungen / Sonderwünsche

Zusätzliche Leistungen wie Aufbaukosten, Blumen, zusätzliche Tischwäsche, Kerzenleuchter und Hausmeisterstunden usw., werden extra und nach Aufwand berechnet.

Wir erlauben uns für ofenfrisches Baguette und Aufstriche einen Gedeckpreis von 6,00 Euro pro Person zu erheben.

Bei Bankettveranstaltungen in unserem Festsaal berechnen wir einen Grundgedeckpreis von 45,00 € pro Tisch sowie eine Raummiete von 1.500,00 € Für Reservierungen in unseren Stuben möchten wir darauf hinweisen, dass die Reservierung für ca. 5 Std. ausgerichtet ist (Mittagessen & Kaffee/ Kuchen oder Kaffee/ Kuchen & Abendessen). Falls Sie den Raum länger benötigen, wird eine Raummiete anfallen.

Gerne bieten wir Ihnen auch Stuhlhussen inklusive farbigem Band zu 9,00 Euro pro Stück für Ihre Feier in unseren Festsälen an.

Wir bitten um Ihr Verständnis dafür, dass wir selbst mitgebrachte Hussen nicht akzeptieren.

Menükarten können wir Ihnen als längliche Klappkarte (DIN A5) à 5,50 Euro anbieten.

7. Rauchen

Das Rauchen ist grundsätzlich im ganzen Haus untersagt.

8. Ansprachen und Reden

Bei Veranstaltungen müssen Ansprachen bzw. Aufführungen in Form eines Ablaufplanes zeitlich möglichst genau festgelegt sein.

Dieser sollte uns 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich vorliegen.

Bei Spielen und Darbietungen Ihrer Gäste beachten Sie bitte, dass aufgrund unserer Räumlichkeiten jeglicher Gebrauch von offenen Flüssigkeiten (Wasser o.ä.) und offenes Feuer (Wunderkerzen, Tischfeuerwerke, Teelichter ohne Glas, Stumpenkerzen ohne Glasuntersetzer) nicht erlaubt sind.

Etwaige Schäden, die dadurch entstehen, gehen zu Lasten des Auftraggebers. Feuerwerke sind grundsätzlich nicht gestattet.

9. Tischplan

Dieser wird individuell zusammen mit dem Veranstalter erstellt und ist nach Unterschrift für beide Seiten bindend.

10. Änderungen

Absprachen, egal ob mündlich oder schriftlich, bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

11. Haftung

Für Beschädigungen haftet der Veranstalter.

12. Preise

Geringfügige Preisänderungen sind vorbehalten, die Tagespreise variieren je nach Saison. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für unsere Mitarbeiter im Service (Aufräumarbeiten) ab 24 Uhr und für unsere Mitarbeiter in der Küche ab 23 Uhr (falls benötigt) pro Person und Stunde 50,- € berechnen. Das Servicepersonal ist für 9 Stunden inklusive (ab Dienstbeginn), danach berechnen wir 50,00 € pro Stunde/ Mitarbeiter

13. Bankettmappen-Änderung

Wir weisen Sie darauf hin, dass unsere Bankettmappe ständig aktualisiert wird und Änderungen nicht ausgeschlossen sind. Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe sind alle bisherigen Menüvorschläge & Preise ungültig.

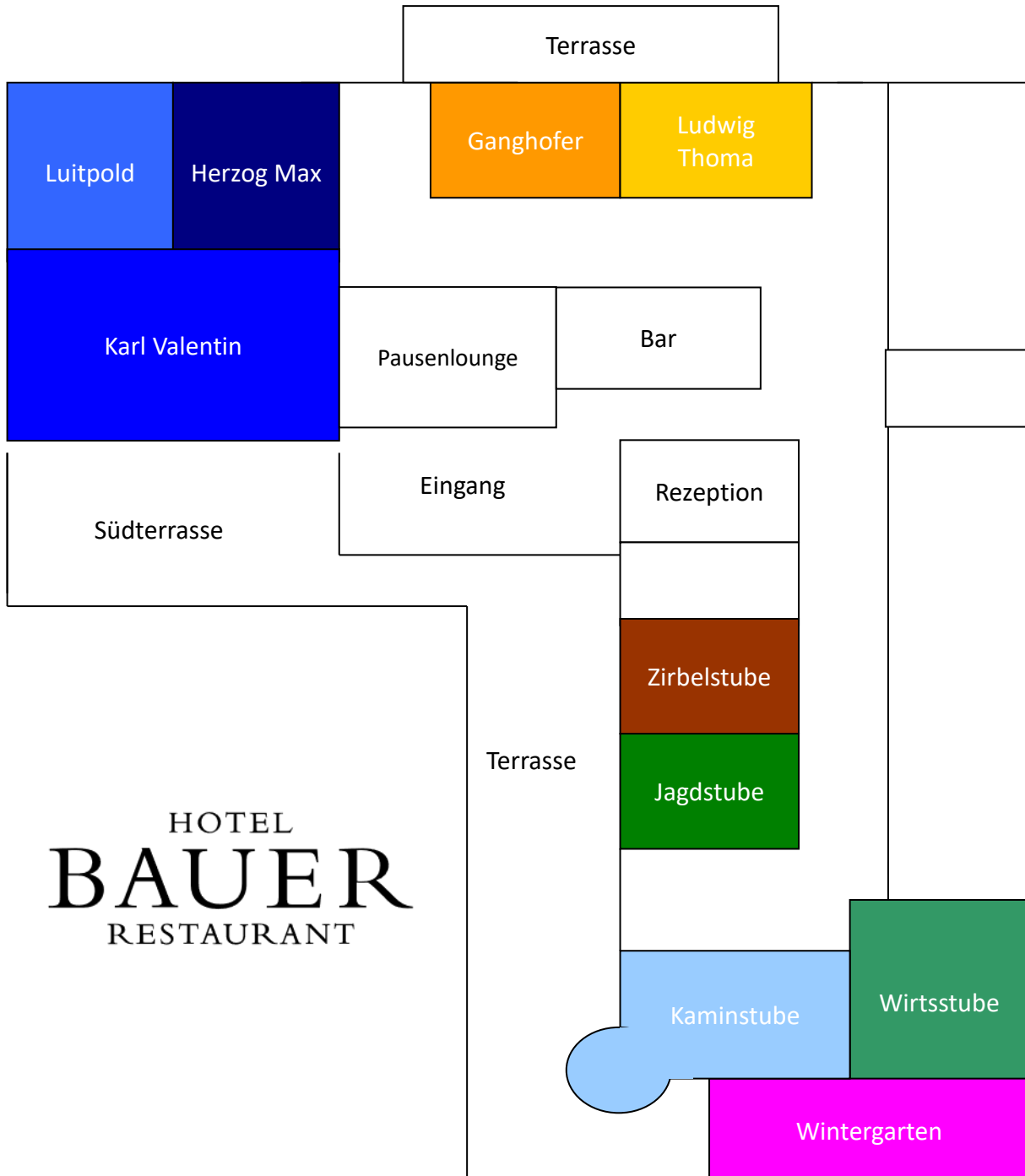
14. Feuerwerk

Ist grundsätzlich nicht gestattet.

Stornobedingungen

1. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis
Veranstaltung x Teilnehmerzahl.
2. War für das Menü noch kein Preis vereinbart oder kein Menü ausgewählt, wird ein Betrag von 45,- € zugrunde gelegt.
3. Für Nutzung unserer Räumlichkeiten ohne F&B-Umsatz wird eine Raummiete in Rechnung gestellt.
Raummieten:
Die fünf Tagungsräume mit 63 m² bis 271 m² bieten Platz für bis zu 200 Personen.
bis 73 m² € ab 500,00
bis 141 m² € ab 1.000,00
bis 271 m² € ab 3.000,00

Unsere Tagungs- und Banketträume



HOTEL BAUER RESTAURANT

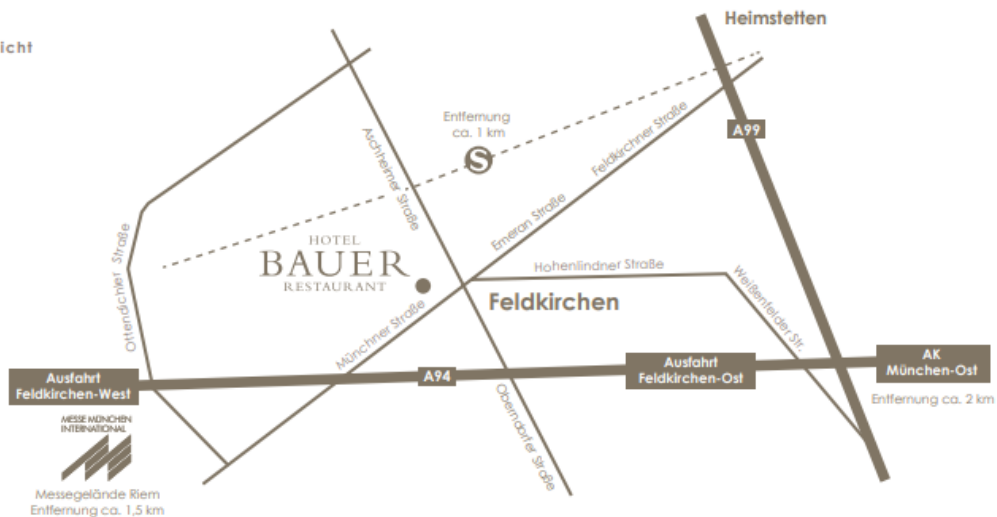
Kurze Wege zur Messe, in die Stadt und zum Flughafen

Übersicht



Im Hotel Bauer Restaurant wohnen und tagen Sie in bester Lage: Zur Messe München und zum Internationalen Congress Center München benötigen Sie auf der Münchner Straße nur drei Minuten. Am Flughafen Franz-Josef Strauß in Erding sind Sie in ca. 20 Minuten und die Münchner Innenstadt erreichen Sie bequem und schnell mit der S-Bahn. Das Wichtigste aber: Alle Wege führen zum Bauer Hotel & Restaurant, egal woher Sie kommen. Denn Sie fahren einfach von der A99 (Ostumgehung München) auf die A94 Richtung München und dann in Feldkirchen-Ost ab – wenn Sie von Passau kommen, verlassen Sie die Autobahn in Feldkirchen-West. Dann finden Sie das Hotel Bauer Restaurant ganz leicht im Zentrum von Feldkirchen.

Nahansicht



Hotel Bauer Restaurant || Münchner Straße 6 || 85622 Feldkirchen
Tel +49 89 90 98-0 || Fax +49 89 90 98-414 || info@bauerhotel.de || www.bauerhotel.de