

# *Weihnachten 2018*



HOTEL  
**BAUER**  
RESTAURANT

# Lieber Gast,

herzlichen Dank für Ihre freundliche Anfrage, wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier bei uns im „Gasthof Bauer“ durchführen möchten und stehen Ihnen bei der Organisation gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die genaue Anzahl der Gäste spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen. Ihre Angaben sind unsere Berechnungsgrundlage.

**Bei einer größeren Gesellschaft ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames Menü mit je einer gemeinsamen Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu entscheiden. Möchten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl anbieten, benötigen wir die jeweilige Anzahl der Hauptgänge spätestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin.**

Zur Adventszeit sind unsere Stuben weihnachtlich dekoriert. Gerne schmücken wir auch Ihre persönliche „Weihnachtstafel“ mit kleinen Bäumchen, Nikolausäpfeln, roten Kerzen und allem, was Weihnachten ein Stückchen näher rücken lässt, zum Preis von € 4,00 pro Person.

Menükarten können wir Ihnen als längliche Klappkarte (DIN A5) à 2,50 Euro anbieten. Für handbeschriftete Tischkärtchen berechnen wir pro Stück 1,60 Euro.

Bei Veranstaltungsverlängerung ab 0.00 Uhr wird pro Mitarbeiter und Stunde 30,00 Euro in Rechnung gestellt.

**Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung für Bankettabsprachen unter Telefon +49 (0) 89 9098-0 oder per E-mail an [info@bauerhotel.de](mailto:info@bauerhotel.de) Münchner Str. 6, 85622 Feldkirchen**



Jagdstube



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

**Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:**

Täglich von 11.30 Uhr bis 0.00 Uhr  
 Warme Küche täglich von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

## Zur Begrüßung

Weihnachtspunsch, nach altem Hausrezept, verfeinert mit einem Schuß Hochprozentigem Haferl		€ 5,90
Heißer Mai Tai	Glas	€ 5,90
Heißer Kinderpunsch	Glas	€ 4,90
Krampus on the Rocks, Crodino mit Prosecco auf Eis	Glas	€ 7,50

### dazu empfehlen wir Ihnen:

hausgemachte Schmandecken mit Speck und Lauch	pro Person 2 Stück	€ 6,00
Gegrillte Datteln im Speckmantel	pro Person 3 Stück	€ 4,50
Focaccia mit Hirschschinken	pro Person 2 Stück	€ 7,80

*Unseren Weihnachtspunsch servieren wir Ihnen auf Wunsch und nach  
Wetterlage gerne auf unseren weihnachtlichen Terrassen*



## *Vorab*

Ofenfrisches Natursauerteigbrot und Baguette mit Entenrilette,  
pikantem Frischkäse und Faßbutter € 4,00

## *Salate und Vorspeisen*

Feldsalatrößchen mit Austernpilzen,  
geschmorten Tomaten in Kürbiskernöl-Dressing € 10,80

Gratinierter Ziegenkäse mit gezupftem Blattsalat € 12,00

Carpaccio vom Black Angus mit Trüffelcreme  
und Rucola und Pinienkerne € 12,80

Bunte Blattsalate in Limetten-Sauerrahm-Chili-Dressing mit gebratenen  
Meeresfrüchten € 14,00

Winterliche Blattsalate in Preiselbeer-Meerrettich-Dressing  
mit Hirschschinken, Birnenspalten und Gorgonzola € 14,80

Zaren Lachs mit Schnittlauchcreme, Kartoffelrösti und Rote Bete € 14,80



## *Suppen*

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl	€ 6,80
Rahmsuppe von Maroni mit schwarzen Walnüssen	€ 7,80
Entenkraftbrühe mit bunten Einlagen	€ 7,80

## *Schmankerl*

Kürbisravioli mit Amarettinibutter	€ 12,80
Süßkartoffelschupfnudeln mit Schwarzwurzel-Pilzragout	€ 12,80



*Wintergarten*

## *Hauptgerichte*

### *Fisch*

Filets von Forelle und Saibling mit Limonen-Kapernbutter, Petersilienwurzel-Karottengemüse und Kräuterkartoffeln	€ 21,80
Filet vom Lachs mit Kräuterpesto, Blattspinat- Erbsen und Kartoffelcreme	€ 22,80
Zanderfilet mit Rotweinbutter, Romanesco und geschmorten Kartoffeln	€ 22,80
Piccata vom Seeteufel auf Steinpilzrisotto, Blattspinat und Parmesan	€ 26,80

### *Bauers Weihnachtsklassiker*

Niederbayrische Bauernente aus dem Ofen mit Würzblaukraut und Kartoffelknödel	€ 22,00
Portion bayrisches Hafermastganserl mit Bratapfel, Maronenblaukraut, Kartoffelknödel und kleinem Selleriesalat	€ 34,00



## *Festliche Hauptgerichte*

Ragout von Hirsch und Reh aus der Isener Jagd mit Mandelbrokkoli, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	€ 20,80
Schweinefilet im Schokoladen Pfeffermantel mit Schwarzwurzeln und Rosenkohl-Kartoffelpüree	€ 22,80
Kalbstafelspitz mit weihnachtlichen Gewürzen, rosa gebraten, Karotten-Schwarzwurzelgemüse und Schupfnudeln	€ 21,80
Supreme vom Perlhuhn mit Wintertrüffel, Erbsen und 7 -Kräuterpüree und Shiso-Kresse	€ 22,80
Junghirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen, Blaukraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	€ 22,80
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Steinpilznudeln und zweierlei Rote Bete	€ 24,80
Rehschnitzel mit Kohlrabigemüse und Risoleékartoffeln	€ 24,80
Pfeffersteak vom Hirschrücken mit Rotweinschalotten, Rosenkohlblättern und Schupfnudeln	€ 26,80
Rinderfilet medium gebraten in der Kräuterkruste mit Kürbiskern-Hollandaise Speckbohnen und geräucherten Kartoffeln	€ 38,00





## *Süßspeisen*

Mousse von Gewürzkaffee, Orangen-Kumquats-Ragout und weißes Schokoladenparfait	€ 9,50
Geeistes Rumtopfparfait mit einem Ragout von Rotweinzwetschgen	€ 9,50
Pralinen-Crème brûlée mit gebratenen Mandeleis	€ 9,50
Parfait von weißer Schokolade mit Quitten und Preiselbeerkompott und feinem Cognac	€ 9,50
Topfnockerl mit Honig-Kokos-Knusper und Mango Kompott	€ 9,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 9,50
Lauwarme Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und hausgemachtem Matchaeis	€ 10,50
Auswahl von Rohmilchkäse aus dem Tölzer Kasladen mit Trauben, Feigensenf und schwarzen Nüssen	€ 11,80
Bauers weihnachtlicher Dessertteller	€ 12,00
Zum Kaffee, Espresso & Co	
Weihnachtsplatzerl ( nach altem Hausrezept)	per 100 g € 5,20
Weihnachtsstollen	per 100 g € 5,20
oder von Beidem (kalkulieren Sie circa 50 Gramm pro Person)	per 100 g € 5,20



# *Fleischlos glücklich*

Vegetarisch

Gratinierter Ziegenkäse  
auf winterlichem Blattsalat mit Tomaten-Feigenkompott

\*\*\*

Aufgeschäumte Apfel-Selleriesuppe  
mit Ingwer und Curry

\*\*\*

Gebackener Kürbis mit Würzöl  
auf Kaffeerisotto und Espresso-Topping

\*\*\*

Karamellisierte Topfenockerl  
mit einem Kompott von pfeffrig marinierten Orangenfilets

€ 32,00 pro Person

Vegan

Couscous-Salat mit Gemüse und Petersilie

\*\*\*

Tomatensuppe mit Basilikumcreme

\*\*\*

Winterliches Ofengemüse mit Pfefferpolenta

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet  
mit Früchteratatouille

€ 32,00 pro Person



# Münchner Weihnachtsbuffet

Ab 50 Personen

## Auf dem Tisch eingesetzt:

Verschiedene Brotsorten, Butter, hausgemachte Aufstriche

## Kalte Schmankerl:

Oberbayrische Räucherfischplatte mit Lachsforelle,  
Makrelen und Forellen

Geräucherter Bergbauernschinken, Wildkaminwürsten, getrüffelte  
Salamipralinen

Eiszapfen, Obazda, Entenrilette, Radieserl

Dünne Tafelspitzscheiben in Balsamico mit steirischem Kürbiskernöl  
Flusskrebse mit Feldsalat

Verschiedene Salate und Salatkompositionen

Weihnachtliche Rahmsuppe  
vom Muskatkürbis mit Ingwer

## Warme Schmankerl:

Bayrischer Spanferkelbraten in Weißbiersauce mit zweierlei Knödeln

Rösch gebratene Weihnachtsente mit glacierten Kastanien

Würzblaukraut und Kartoffelknödel mit Zimtbrösel

Schmortopf vom Bergwild mit Waldpilzen, Rosenkohl,  
hausgemachten Topfenspätzle und Preiselbeeren

Hausgemachte Gnocchi mit Blattspinat, halb getrockneten Tomaten  
und Bergbauer Käsesauce

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Pastarisotto

## Desserbuffet

Weihnachtlicher Bratapfel mit Lebkuchensauce

Bayrisch Creme mit eingelegten Kirschen

Glühwein-Tiramisu mit weißem Schokoladenmousse und Himbeermark

Grießschmarrn mit Apfel- und Birnenspalten

Mousse von Gewürzkafee mit Orangen-Kumpquatsragout

Bayrische Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“  
mit Trauben, Nüssen und Fassbutter

€ 56,00



# *Bayerisches Weihnachtsbuffet*

Ab 50 Personen

## Auf dem Tisch eingesetzt:

Verschiedene Brotsorten, Salzbutter, hausgemachte Aufstriche,

## Vom kalten Buffet:

Hausgebeiztes Hirschnüßchen mit Mandarinen-Waldorfsalat und  
Cumberlandsauce

Damhirschschinken mit Melone und Feigen

Variation vom Lachs in Buchenholz geräuchert

Gebeizter Orangen-Ingwerlachs auf Ratatouillesalat

Mariniertes Kalbsfleisch auf Thunfischcreme

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse,

Schafskäse mit Zimthonig Oliven und altem Balsamico

Verschiedene Blattsalate vom Viktualienmarkt

## Vom warmen Buffet:

Knusprig gebratenes Weihnachtsgeflügel – Ente und Ganserl  
mit Beifußsauce, glacierten Kastanien, Bratäpfel,

Würzblaukraut und Kartoffelknödel mit Zimtbrösel

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit weihnachtlichen Gewürzen lackiert,  
winterliches Gemüse und Kartoffel-Birnengratin

Junger Hirsch in Wacholderrahm aus heimischer Jagd

Romanesco und Walnuß-Schupfnudeln

Hochrippe vom Black Angus mit Sauce Bearnaise

Bohnen im Speckmantel mit Rosmarinkartoffeln

Bauers Variation von Edelfischen mit gegrillten Scampis

Krustentiersauce, Pak Choi und gebratenen Brokkoli,

geräucherten Kartoffeln

## Die süßen Weihnachts-Sünden

Variation von Mousse-Marzipan, Lebkuchen, Schokoladentrüffel  
im Weckglaserl

Pralinenparfait im Krokantmantel mit Gewürzkirschen

Espresso- Orangen Crème brûlée

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Bratapfelkompott

Schokoladenfrüchte von exotischen Früchten und Obst der Saison

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben,

Holzofenbrot und Partygebäck

€ 64,00

mit Gans € 68,00



## Anfahrtsbeschreibung

Im Bauer Hotel & Gasthof 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 & Gasthof, egal woher Sie kommen.

Sie fahren einfach von der A99 (Ostumgehung München) auf die A 94 Richtung München und dann in Feldkirchen-Ost ab.

Wenn Sie von Passau kommen verlassen Sie die Autobahn in Feldkirchen-West.

Dann finden Sie das Bauer Hotel & Gasthof ganz leicht im Zentrum von Feldkirchen.

BAUER HOTEL & GASTHOF  
Münchner Strasse 6  
85622 Feldkirchen

Telefon + 49 (0) 89 9098- 0  
Fax + 49 (0) 89 9098-414

e-mail [info@bauerhotel.de](mailto:info@bauerhotel.de)  
homepage [www.bauerhotel.de](http://www.bauerhotel.de)

HOTEL  
**BAUER**  
RESTAURANT

