BAUER
HOTEL & GASTHOF

Vorspeisen

Frisch gepresster Obst-Gemüse-Saft 4,80
Freshly squeezed fruits- vegetables- juice

Kleiner knackiger gemischter Salat mit Kerndl 8,50
Mixed small salad | seeds

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Apfelspalten, roten Zwiebeln und Dampfkartoffeln 14,80
Young herring fillet housewive’s style | apple wedges | red onions | steamed potatoes

Gratinierter Ziegenkäse auf Frühlingssalat mit grünem Spargel und Erdbeeren 16,50
Gratinated goat cheese | salad | green asparagus | strawberries

Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit Rucola, altem Balsamico
und Parmesan 17,80
Carpaccio from ox | rocket | balsamico | parmesan cheese

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl 6,80
Beef broth | pancake stripes or semolina dumpling

Spargelcremesuppe 9,80
Creamed asparagus soup

Schmankerl

Käsespätzle mit Bergkäse und geschmolzenen Zwiebeln,
und kleinem Salat 18,80
Swabian cheese noodles | mountain cheese | melted onions | small salad

Spargelrisotto mit Burrata und Bärlauchschaum 19,80
Asparagus risotto | burrata | wild garlic foam

Bauers Fitnesssalat-Blattsalate mit Hausdressing
mit gebratenen Putenwürfeln 19,80
mit gebratenem Lachsfilet 26,00
Green salad | house dressing | roasted turkey cubes | or roasted salmon

BAUER
HOTEL & GASTHOF

Frischer Stangenspargel

vom Spargelhof Raba, Schrobenhausen

Spargelsalat mit Tomaten-Ei-Vinaigrette 16,80
mit gebeizten Lachs 7,50
Asparagus salad | tomato-egg-vinaigrette | marinated salmon

Stangenspargel (250g),
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bozner Sauce und Kartoffeln 22,80
Asparagus (250g) | Sauce Hollandaise or Bozner sauce | potatoes

dazu empfehlen wir /in addition we recommend:

Parmaschinken (ca. 80g) 7,50
Parma Ham (80g)

Wachholder Schinken (ca. 80g) 7,50
Juniper ham (80g)

Kleines Lachssteak 12,50
Small salmon steak

Kleines Kalbsschnitzel 14,00
Small veal escalope

Rinderfilet 120g von der bayerischen Färse 25,00
Beef filet (120g)

Fisch

Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade 26,80
Red fish fillet | potato-cucumber-salad | remoulade

Regenbogen Forelle im Ganzen gebraten (Müllerin Art), Mandelbutter, buntes Gemüse
und Petersilienkartoffeln 28,80
Whole grilled rainbow trout | almond butter | mixed vegetables | parsley potatoes

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Champagner Velouté und Bärlauchnudeln 32,00
Grilled pike perch | champagne sauce | ramsons noodles

BAUER
HOTEL & GASTHOF

Hauptgerichte

Knuspriger Schweinebraten mit Augustiner Biersauce, Kartoffelknödel
und Ismaninger Speckkrautsalat 18,80
Bavarian roasted pork | beer sauce | potato dumpling | coleslaw with bacon

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelspalten, Röstzwiebeln, Brokkoli
und Kartoffelpüree 26,80
Calf´s liver Berlin style | apple wedges | onions | broccoli | mashed potatoes

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit buntem Gemüse
und Petersilienkartoffeln 32,00
Viennese escalope from calf | vegetables | parsley potatoes

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Färse mit Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat 32,00
Fried beef and onions in gravy | fried onions | roasted potatoes | salad

Pragerschnitzel von der Kalbsoberschale mit Wachholderschinken,
Spargel und Sauce Hollandaise überbacken an Petersilienkartoffeln 32,00
Escalope “prager style” | juniper berry ham | asparagus | sauce hollandaise |
parsley potatoes

Kalbsrückensteak, Morchelrahmsauce mit grünem Spargelgemüse
und feinen Nudeln 3 6,00
Veal back steak | creamed morel sauce | green asparagus vegetables | thin noodles

Rib Eye Steak vom Black Angus, Argentinien-300g mit Cafe de Paris Butter,
Pommes Frites und kleinem Blattsalat 40,00
Rib eye steak 300g | Café de Paris butter | pommes frites | small green salad

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.

BAUER
HOTEL & GASTHOF

Nachspeisen

Affogato al caffè- Vanilleeis	mit Espresso		4,50
	mit doppeltem Espresso		7,00
Orangen-Crème brûlée mit hausgemachtem Espressoeis Orange-Crème brûlée | homemade espresso ice cream			10,00
Bayrisch Creme auf Fruchtsauce mit Beeren Bavarian cream | fruit sauce | berries			10,00
Mousse von der weißen und dunklen Schokolade mit Fruchtsauce und Beeren Dark and white chocolate mousse | fruit sauce | berries			10,80
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Rhabarber und Tonkabohneneis Lukewarm chocolate cake with liquid heart | rhubarb | tonka bean ice-cream			12,00
Marillenpalatschinken mit Walnusseis und Sahne Caramelized crepe | walnut ice cream | whipped cream			14,00
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfelmus (ab 2 Personen) Caramelized sweet cut-up pancake with plum compote or apple puree		pro Person	14,00