

HOTEL
BAUER
RESTAURANT

Für alle Sinne

Aperitif

Crodino Tonic, alkoholfrei
6,80 €

Lillet rosé Russian Wild Berry, 0,2 l
7,50 €

Rossini (Sekt mit Himbeermark), 0,1 l
7,00 €

Gin Mare/ mediterranean Tonic
9,80 €

Bauers Winter Cup

Beefeater 24-Gin, Kräuter und Gewürze,
Fever Free Aromatic Tonic Water
9,80 €

Weinempfehlung

Rosèwein

2017 Charetto Garda Classico DOC "Miti", Tenuta Roveglia / Lombardei, Italien
0,2 l 7,50 € / 0,75 l 25,00 €

2017 Portugieser Weißherbst, lieblich, Deidesheimer Hofstück/Pfalz
0,2 l 6,00 €

Weißwein

2017 Riesling „Gimmeldinger Biengarten“, Mugler/Pfalz
0,2 l 9,00 € / 0,75 l 30,00 €

2017 Grüner Veltliner vom Fass, Neusiedler See, Österreich
0,2 l 6,00 €

2017 Goldmuskateller IGT Pfefferer, Kellerei Schreckbichl/Cantine Colterenzio, Südtirol
0,2 l 8,00 € / 0,75 l 26,00 €

2017 Weisser Burgunder, Dr. von Bassermann-Jordan/Pfalz
0,2 l 9,00 € / 0,75 l 30,00 €

2017 Sauvignon Blanc „Aufwind“, Hensel/Pfalz
0,2 l 9,50 € / 0,75 l 32,00 €

Rotwein

2017 Merlot, Grave Friuli, Rigattieri
0,2 l 6,00 €

2016 Primitivo di Manduria, Vendimmia, Cantolio Vini
0,2 l 8,00 € / 0,75 l 28,00 €

2016 Heideboden Reserve (ZW, BF, M, CS) Münzenrieder, Burgenland
0,2 l 9,50 € / 0,75 l 35,00 €

2016 "Gelso Nero", Nero di Troia, Apulien/Italien
0,2 l 10,00 € / 0,75 l 35,00 €

2016 "BLACK PRINT", Markus Schneider, Ellerstadt/Pfalz
0,2 l 10,00 € / 0,75 l 35,00 €

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio mit geräuchertem Mozzarella
11,80 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Kopfsalatherzen und Feigenvinaigrette
12,80 €

Gegrillter Oktopus mit Chorizo-Kartoffelsalat und Chili-Mayonnaise
16,80 €

Hirschkalb kurz angebraten aus der Notzinger Jagd mit Honig-Rosmarin und Feldsalat
16,80 €

Carpaccio von der bayrischen Ochsenlende
mit Tomaten Kräuterpesto, Rucola und Belper Knolle
16,80 €

Tatar vom Black Angus mit Hausbrot
als Vorspeise 12,80 € / als Hauptgang 16,80 €

Suppen

Aufgeschmalzene Bayrische Brotsuppe
4,80 €

Karotten-Orangen-Ingwersamtsuppe
6,80 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Kalbsbrätlnockerl
6,80 €

Pastinakensamtsuppe mit Schwarzbrotkrusteln
6,80 €

Fleischlos glücklich

Tegernsee Bergkastascherl mit Pinienkernen

14,80 €

Spinatknödel mit Tomatensugo, Rucola und Parmesan

13,80 €

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse,
geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat

14,80 €

Linguini mit Wintertrüffel

18,80 €

Feines vom Fisch

Filet vom Saibling mit Spinat und Rote Beterisotto

21,80 €

Lachs auf der Haut gebraten mit Erbsen und Buchweizennudeln

22,80 €

Skrei „Winterkabeljau“ mit Lauchgemüse und Süßkartoffelpüree

24,00 €

Feines vom Fleisch

Krustenbraten in Weißbiersauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel
14,80 €

Steirisches Backhendl mit Endivien-Kartoffelsalat und Kräuterschmand
14,80 €

Angebratenes Beeffatar mit Pommery-Senfsauce und Röstkartoffeln
18,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
19,80 €

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Rahmspinat und Petersilienkartoffeln
19,80 €

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Färse
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
22,00 €

Rösch gebratene Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
22,00 €

Ragout von Reh und Hirsch aus der Notzinger Jagd
mit Preiselbeeren, Brokkoli und hausgemachten Spätzle
22,80 €

Zweierlei vom Kalb mit geschmortem Apfel-Selleriegemüse
und getrüffeltem Kartoffelblini
29,80 €

Nachspeisen

Hausgemachte Sorbets
Portion 6,50 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis
8,50 €

Crème brûlée mit Hagebuttensorbet
9,50 €

Weißes und dunkles Mousse au Chocolate mit Mandelblättern und Mandarine
9,50 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
12,80 €

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen mit Trauben und Feigensenf
12,80 €

Brotzeiten

von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr

Kraftbrühe mit Leberknödel und gscheit Schnittlauch

5,80 €

Gebackene Camembert-Ecken mit Salatbukett und Preiselbeeren

9,80 €

Bayrischer Wurstsalat mit Hausbrot ⁽¹⁾ ⁽²⁾

9,80 €

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat

9,80 €

Sechs Stück original Nürnberger Rostbratwürstl ⁽¹⁾ ⁽⁴⁾ auf Weinsauerkraut mit Bratkartoffeln

10,80 €

Hausgemachte Bratensülze mit Röstkartoffeln

12,00 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

12,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat

13,80 €

Fitness-Salat – Bunte Blattsalate mit frisch gebratenen Putenbruststreifen,
Früchten und Nüssen

14,80 €

Knusperschnitzel von der Putenbrust mit viel frischem Salat

14,80 €