

HOTEL
BAUER
RESTAURANT

Kirchweih
16. – 17. Oktober 2021

Für alle Sinne

Aperitif

Alkoholfrei

"Rotfruchtig", Manufaktur Jörg Geiger 0,1 l € 6,00
Alkoholfreier Prosecco (Wiesenobst, Johannisbeere, Sauerkirsche)

Sanbitter / Orange € 6,80

Crodino / Tonic € 7,30

Mit Alkohol

Bertoldi Pinot Rosé Cuvée Brut 0,1 l € 6,00

White Port & Tonic € 7,80

Pampelle Ruby Rosé € 7,80

Lillet Citrosé € 7,80

Pimm's Cup € 7,80

Blackcurrant Gin & Tonic € 9,50

Gin Mare & Tonic € 9,80

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

Weinempfehlung

Rosèwein

2020 MiP Rosé, Puylobier/Provence

0,2 l 10,00 / 0,75 l 35,00

2018 Bardolino Chiaretto, Sartori di Verona

0,2 l 8,50 / 0,75 l 28,00

2019 Portugieser Weißherbst, lieblich, Deidesheimer Hofstück, Pfalz

0,2 l 7,20

Weißwein

2019 Grüner Veltliner vom Fass, Neusiedler See

0,2 l 7,50

2020 Sauvignon Blanc, Emil Bauer/Landau, Pfalz

0,2 l 8,00

2020 Riesling, Reichsrat von Buhl/Deidesheim, Pfalz

0,2 l 8,00

2020 Silvaner, Zur Schwane/Volkach, Franken

0,2 l 8,00

2019 Weißburgunder/Chardonnay, Fürst von Hohenlohe Öhringen/Württemberg

0,2 l 8,00 / 0,75 l 26,00

Rotwein

2018 Blauer Zweigelt „Lössterrassen“, Winzer Krems/Krems an der Donau

0,2 l 8,00

2016 Spätburgunder, Weinhaus Meßmer, Burrweiler/Pfalz

0,2 l 8,50

2018 Primitivo Luce del Sole, Apulien

0,2 l 8,50 / 0,75 l 29,00

2019 Gelso Nero, Nero di Troia, Apulien

0,2 l 10,00 / 0,75 l 35,00

Unsere geöffneten Flaschenweine versiegeln wir mit Stickstoff, so bleibt die Qualität bestens erhalten.

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

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Gelber und Roter Bete, Wildkräuter

14,80 €

Junger Feldsalat mit Birnen-Gorgonzola-Krusteln

14,80 €

Roastbeef vom Reh auf Orangen-Berglinsensalat
mit karamellisierten Walnüssen

16,00 €

Kleine Blutwürste mit Jakobsmuschel, Selleriepüree
und karamellisierten Apfelspalten

16,00 €

Bunte Blattsalate, lauwarme Kräutersauce,
gebratener Scampi

19,00 €

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Grießnockerl

7,50 €

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl

8,00 €

Fleischlos glücklich

Gemüsecurry mit Basmatireis und Koriander
15,80 €

Hausgemachte Kürbisravioli in Amarettinibutter
mit gerösteten Kernen und Kürbisöl
16,80 €

Spinatknödel mit brauner Butter,
Parmesan und kleinem Blattsalat
16,80 €

Feines vom Fisch

Filet vom Saibling und Forelle mit Salbei gebraten,
Kürbisrisotto
24,00 €

Lachssteak auf Lauchgemüse
und Süßkartoffelpüree
26,00 €

Kirchweih-Klassiker

Rösch gebratene Bauernente aus dem Ofen
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

24,00 €

Kirchweih-teller - Ente und Gansel –
mit Bratapfel, Maronenblaukraut, Kartoffelknödel und Sellerisalat

32,00 €

Portion Kirchweihgansel mit Bratapfel,
Maronenblaukraut, Kartoffelknödel und Selleriesalat

38,00 €

Feines vom Fleisch

Gefüllte Kalbsbrust „Wiener Art“ mit buntem Salat

19,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse, Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

24,00 €

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Färse mit Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat

24,00 €

Rosa gebratener Rehrücken, Pfifferlinge, Wacholderrahm,
Rosenkohl und hausgemachte Mohnspätzle

38,00 €

Süßes zur Kirchweih

Sachertorte

4,50 €

Hausgemachtes Sorbet (Himbeer & Mango)

7,00 €

Eierlikörtiramisu

8,00 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Tonkabohneneis

9,00 €

Mousse von der weißen Schokolade mit Orangen-Kumquatsragout

9,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce & Vanilleeis

9,00 €