Vorspeisen

Buntes Meerespfännchen „Neptun“ 13,80€
mit großen grünen Muscheln und Garnelenschwänzen,
überbacken mit würzigem Kräuterschaum dazu Bauernbrot

Gebackene Bio-Champignons „Pilzsammler Art“ 8,50€
im Salatnest, mit feuriger Kräutersauce

Feuriger Garnelencocktail „Trondheim“ 11,80€
mit Cocktailsauce, Toast und Butter

Aus unserer Suppenküche

Tagessuppe „Art des Hauses“ [2)] 3,80€

Feurige Gulaschsuppe „Puszta Art“ 6,50€
mit Weißbrot

Hummersuppe „Weiße Dame“ 8,50€
mit Garnelenschwänzen, Weinbrand,
frischen Kräutern und Sahnehaube

Gesunde Speisen

Salatteller „Florian“ 12,50€
mit frischen Salaten, Sahnedressing, Früchten,
Hähnchenbrustfilet und gebackenen Champignons

Vegetarischer Gemüseteller „Gärtnerin Art“ 14,80€
mit verschiedenen Sorten Gemüse, Berner Rösti,
Champignons, Reibeküchlein, Sc. Hollondaise

Zum Vespern

„Stramme Lotte“ [3)] 7,80€
belegtes Brot mit Kochschinken und Spiegelei

„Strammer Max“ 7,80€
nach Art des Hause

2) Geschmacksverstärker 3) Konservierungsstoffe

Schnitzel in vielen Variationen

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 11,50€
mit Pommes und gemischtem Salat

Krüstchen „Siegerländer Art“ 12,50€
Kleines Schnitzel auf Toast, Waldpilzsauce, Spiegelei,
Pommes und gemischtem Salat

Schnitzel „Schinderhannes“ 14,80€
mit frischen Waldpilzen in Sauce à la Creme,
Pommes und gemischtem Salat

Schnitzel „Mexikanische Art“ 13,80€
mit feuriger Paprika-Chillisauce, Pommes
und gemischtem Salat

Schnitzel „Hawaii“ [3)] 13,50€
mit Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse überbacken,
Currysauce, Pommes und gemischtem Salat

Pfefferschnitzel „Madagaskar“ 14,20€
mit feuriger grüner Pfeffersauce, Edelpilzen,
Pommes und gemischtem Salat

Schnitzel „Tessiner Art“ [3)] 13,80€
mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken,
Sauce Café de Paris, Pommes und gemischtem Salat

Kalb

Zartes Tafelspitz vom Kalb 15,80€
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat

Geflügel

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Sansibar“ 14,30€
mit fruchtig exotischer Currysauce, Früchten,
Reis und gemischtem Salat

2) Geschmacksverstärker 3) Konservierungsstoffe

Vom Grill und aus der Pfanne

Grillteller „Bauernstube“ 1)3) **18,50€**
gegrilltes Schweinefilet, Roastbeef, Grillwürstchen,
Räucherspeck, Pfeffersauce, mit gemischtem Salat
und Pommes

Rumpsteak „Hofmeister Art“ **21,50€**
250g Rumpsteak wie gewachsen mit Kräuterbutter,
Pommes und gemischtem Salat

Pfeffersteak vom Roastbeef „Pariser Art“ **22,80€**
250g Rumpsteak wie gewachsen mit feuriger Pfefferrahmsauce,
Edelpilzen, Pommes und gemischtem Salat

Surf and Turf **26,50€**
250g Rumpsteak wie gewachsen mit gebratenen
Garnelenschwänzen, Pommes und gemischtem Salat

Wissenbacher Haubergs-Steak **14,80€**
saftiges Schweinerückensteak aus dem Ofen mit
Dörrfleisch, Kräuterdipp, Reibeküchlein und gemischtem Salat

Pfefferlendchen „à la Rasputin“ **18,80€**
mit feuriger Pfefferrahmsauce, Edelpilzen,
Pommes und gemischtem Salat

Grillplatte „Bauernstube“ für 2 Personen 1) 3) **37,00€**
saftig gegrillte Schweinefilets, kleine Rumpsteaks,
Grillwürstchen, Dörrfleisch, feurige Pfeffersauce,
umlegt mit Edelgemüse, Sauce Hollondaise,
Kartoffelkroketten und Pommes

1) Phosphat 2) Geschmacksverstärker 3) Konservierungsstoffe

Fisch

Fischteller „Kapitäns Art“ 19,80€
mit verschiedenen Sorten Fisch aus Fluss und Meer, Garnelenschwänzen, grüner Muschel, Kräuterschaum, pikanten Saucen, Reis und gemischtem Salat

Gebackenes Zanderfilet „im Knuspermantel“ 19,80€
mit Mandelsplittern, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Rauchmatjesfilet „Störtebecker Art“ [3] 13,20€
mit Kräuter-Zwiebel-Dipp, Speckböhnchen und Petersilienkartoffeln

Paniertes Schollenfilet „Finkenwender Art“ 14,80€
mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Gegrilltes Norwegisches Fjord-Lachsfilet„Trondheim“ 21,80€
mit Hummersauce, Garnelenschwanz, Butterreis und gemischtem Salat

Für die kleinen Gäste

Kinderteller „Schweinchen Dick“ 7,50€
Schnitzelchen mit Pommes, Salat oder feinem Gemüse

2) Geschmacksverstärker 3) Konservierungsstoffe

Getränkekarte

Biere

Veltins vom Fass	0,25l	2,00€
Veltins vom Fass	0,40l	3,20€
Alsterwasser	0,25l	2,00€
Alsterwasser	0,40l	3,20€
Tegernsee hell vom Fass	0,30l	3,60€
Tegernsee hell vom Fass	0,50l	6,00€
Engel Kellerbier dunkel vom Fass	0,30l	3,20€
Veltins Malzbier	FL 0,33l	2,80€
Alkoholfreies Veltins	FL 0,33l	2,80€
Weizen	0,50l	4,00€
Alkoholfreies Weizen	0,50l	4,00€
Hefe dunkel	0,50l	4,00€
Radler	FL 0,33l	2,50€
Veltins Radler Alkoholfrei	FL 0,33l	2,50€
Apfelwein	0,25l	2,00€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,30l	2,20€
Coca Cola light	0,30l	2,20€
Fanta	0,30l	2,20€
Sprite	0,30l	2,20€
Spezi	0,30l	2,20€
Fassbrause Holunder	0,33l	2,50€
Selters	0,25l	2,00€
Selters	0,75l	5,50€
Selters naturell	0,25l	2,10€
Selters naturell	0,75l	5,50€
Apfelsaft	0,20l	2,00€
Apfelsaftschorle	0,20l	2,00€
Johannesbeersaft	0,20l	2,50€
Orangensaft	0,20l	2,50€
Tomatensaft	0,20l	2,50€
Bitter Lemon 4)	0,20l	2,40€
Ginger Ale	0,20l	2,40€
Tonic	0,20l	2,40€

Heiße Getränke

Tasse Kaffee 5)	1,80€
Latte Macchiato 5)	2,30€
Cappuccino 5)	2,30€
Espresso 5)	2,20€
Café au Lait 5)	2,30€
Latte Baileys 5)	4,00€
Tasse Schokolade mit Sahne	2,30€
Carajillo 5)*	3,30€

Spanischer Brandy mit Espresso und Sahnehaube

* enthält Alkohol

Spirituosen

Malteser Aquavit	2cl	2,20€
Linie Aquavit	2cl	2,80€
Obstwässerl	2cl	2,50€
Grappa Strovecchia	2cl	3,90€
Ouzo	2cl	2,00€

Original Schwarzwälder Brände

Prinz		
Himbeergeist	2cl	3,80€
Williamsbirne	2cl	3,80€
Marille	2cl	3,80€
Scheibel Premium Schlehe	2cl	3,80€

Liköre

Amaretto	2cl	2,50€
Fernet Branca	2cl	2,50€
Jägermeister	2cl	2,20€
Ramazotti	2cl	2,20€
Baileys	2cl	2,50€

3) Konservierungsstoffe
4) Chinin
5) Koffeinhaltig

Essen ist ein Bedürfniss
Geniessen eine Kunst

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

HOTEL - RESTAURANT

Bauernstube