



# Bauernstube Aktuell



*Glas Sangria*  
0,2l - 3,50€

*„Sinfonie von gebeiztem und geräucherten Lachs“*  
mit Räucher und Cravadlachs, Kräuterdip,  
gemischtem Salat und Reibekuchen  
16,50

*Knuspriger Spanferkelbraten „Andalusia“*  
vom Rücken (Kotelette) mit Kräuter-Knoblauchkruste,  
gemischtem Salat und hausgemachten Kartoffelplätzchen  
17,80

*Original Spanische „Fisch Paella“*  
feurig zubereitet.  
mit Muscheln, Garnelen, Paprika, Erbsen, Safran  
und Aioli  
13,80



*Gegrilltes Wolfsbarschfilet „Marinero“*  
mit Muscheln, Garnelen, Paellareis, Aioli und gemischtem Salat  
19,80

*Frische Waldpfifferlingen in Sauce a la creme*  
mit gemischtem Salat und Pommes frites  
dazu:

*mit Schweineschnitzel*  
15,80

*mit Schweinelendchen*  
18,80

*mit Rumpsteak*  
21,80

*„Creme Catalan“*  
3,80

*„Carajillo“*  
*Spanischer Brandy mit Espresso und Sahnehaube*  
3,30

*Carlos 1*  
*Spanischer Brandy*  
2 cl - 3,80

*Pacharan*  
2 cl - 3,00