

*Herzlich Willkommen  
im*

Hotel, Restaurant & Camping



*- Ihrem Zuhause für unterwegs*

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und möchten, dass  
Sie sich bei uns in gemütlicher Atmosphäre rundum wohl fühlen.  
Wir, die Familie Bauer und alle unsere Mitarbeiter stehen Ihnen für alle  
Ihre Wünsche stets zur Verfügung.  
Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen Sie gerne mit unseren regionalen, frischen  
Speisen, in der Qualität und Genuss an oberster Stelle stehen. Die frische Zubereitung  
der Speisen, aus überwiegend regionalen Produkten, ist für uns ein selbstverständliches  
Credo; dies erfordert aber auch einen angemessenen Zeitrahmen, für den wir Sie  
als Gast um Verständnis bitten.

Wir laden Sie herzlich zum Verweilen und Genießen in unserem Hause ein!  
Lassen Sie sich in unserem Restaurant nach Herzenslust mit heimischen  
Spezialitäten verwöhnen.  
Unser Küchen- und Restaurantteam ist gerne für Sie da!

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden im  
Hotel-Restaurant „Bauer-Keller“ - und natürlich einen guten Appetit!

Familie Michael Bauer  
und ihr Team

# Aperitifs

		€
<b>Martini bianco</b>	5 cl	3,00
<b>Sherry medium<sup>1</sup></b>	5 cl	3,00
<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b> (5cl Campari mit Orangensaft aufgegossen)	0,2 l	4,00
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1 13</sup>	0,2 l	4,50
<b>„Hugo“</b> (Minze nur saisonbedingt verfügbar)	0,2 l	4,50
<b>Ramazotti Rosato „Mio“</b> <sup>1</sup>	0,2 l	4,50

## Suppen und Vorspeisen

<b>Knoblauchbrot</b>		2,50
<b>Tagessuppe</b> (siehe Tageskarte)	ab	3,20
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Brötchen		4,20
<b>Shrimpscocktail</b>		8,50
auf Salat mit Cocktaildressing, Toast		
<b>Hausegebeizter, geräucherter Nordlandlachs</b>		8,90
Preiselbeermeerrettichsahne <sup>5</sup> , Butter und Toast		

## Für den kleinen Hunger

<b>Spätzle mit Soße</b>		3,20
<b>Portion Pommes Frites</b> mit Ketchup		3,20
<b>Spaghetti mit Tomatensoße</b>		3,80
<b>Kleines Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites und Ketchup		5,70
<b>Kleines Schnitzel Zigeuner Art</b> mit Pommes Frites		5,90
<b>Kleines Champignonrahmschnitzel</b> mit Reis		5,90
<b>Kleines Putensteak</b> mit Kräuterbutter und Pommes Frites		5,90
<b>Fischstäbchen</b> (4 Stück) mit Pommes frites und Mayonnaise		5,90
<b>Happy Chicken</b> - saftige Hähnchenbrustfiletstücke paniert, mit Pommes Frites, Ketchup		5,90

*1 Farbstoff    5 geschwefelt    13 chininhaltig*

# Fischgerichte

	€
<b>Zanderfilet Grenobler Art</b>	15,20
in brauner Butter mit Kapern gebraten, Kartoffeln	

## aus heimischen Gewässern:

<b>Forelle in Folie gedünstet</b>	100 g /	3,60*
mit Kräutern, Zwiebeln, Weißwein und einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln		
<b>Forelle gebacken nach Müllerinart</b>	100 g /	3,50*
mit Kartoffeln		
<b>Forelle blau</b>	100 g/	3,50*
mit Kartoffeln, Butter und Sahnemeerrettich <sup>5</sup>		
<b>Halber Karpfen gebacken</b>	100 g /	2,90*
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller		
<b>Halber Karpfen blau</b>	100 g /	2,90*
mit Kartoffeln, Butter und Sahnemeerrettich <sup>5</sup>		
<b>Frischer Saibling</b>	100 g /	3,80*
in Mandelbutter, Salzkartoffeln		

***Karpfen werden von September bis April serviert!***

***Wir bitten um Ihr Verständnis für eine längere Wartezeit, da die Fische erst nach  
Bestellung geschlachtet werden!***

# Pfannengerichte vom Schwein

	€
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat <i>oder</i> Pommes Frites	8,50
<b>Schnitzel Zigeuner Art</b> mit Pommes Frites	9,80
<b>Champignonrahmschnitzel</b> mit Reis	9,80
<b>Cordon bleu</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90
<b>Gefülltes Schweineschnitzel „Niederbayerische Art“</b> mit Meerrettich <sup>5</sup> -Senf bestrichen, gefüllt mit Speck-Zwiebelmasse, Bratkartoffeln	10,90
<b>Schweinefilet Mailänder Art</b> mit Spaghetti, Tomatensoße, Käse <sup>1</sup> überbacken	12,90
<b>Schwäbisches Filetpfännchen</b> mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsoße, Käse <sup>1</sup> überbacken	12,90

## vom Geflügel

<b>Putenstreifen, gegrillt</b> auf großem Salatteller, Toastbrot	9,80
<b>Exotisch gewürztes Hähnchenbrustfilet</b> an Blattsalaten mit Hausdressing, gebratene Ananas, süßer Chili-Dip, Toast	10,50
<b>Lady-Toast</b> Putensteak auf Toast mit Rahmchampignons und Käse <sup>1</sup> überbacken	11,00
<b>Putengeschnetzeltes „Madagaskar“</b> mit Zwiebeln in feuriger Pfeffersoße, Westernkartoffeln <i>oder</i> Butterreis	11,80
<b>„Tessiner Pfanne“</b> saftiges Hähnchenbrustfilet in würziger Kräuterpanade, mit Kräuter-Creme-Fraîche überbacken, auf Rahmsoße, Röstinchen	12,50
<b>Putensteak Bombay</b> auf Reis, Curry-Kokos-Soße, Ananasscheibe, gebratene Banane, mit Früchten garniert	12,50

1 Farbstoff

5 geschwefelt

# Pfannengerichte

## *vom Kalb*

	€
<b>Wiener Schnitzel</b> (230g aus der Kalbsoberschale geschnitten) Pommes Frites	16,80
<b>Piccata Milanaise</b> (230g aus der Kalbsoberschale geschnitten) Kalbsschnitzel in Parmesan-Panade, auf Spaghetti mit Tomatensoße	17,50
<b>Husarenspieß</b> Kalbsschnitzel mit Käse <sup>1</sup> gefüllt im Speckmantel, feine Paprikasoße, rosa Pfefferkörner, Kroketten	19,00

## *vom Rind*

<b>Lendensteak</b> (aus dem Roastbeef geschnitten) Kräuterbutter, Speckscheibe, Pommes Frites	15,90
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> Röstzwiebeln, Käsespätzle, Zwiebelsoße	16,20
<b>Filetsteak</b> (200 g – Rohgewicht) mit großem Salatteller (Hausdressing)	24,90
<b>Filetsteak</b> (200 g – Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Pommes Frites	24,90
<b>Pfeffersteak</b> (200 g – Rohgewicht/aus dem Filet geschnitten) Pfeffersoße, Kroketten	24,90

## *vom Lamm*

<b>Lammfilet, rosa gebraten</b> (200 g – Rohgewicht) an Knoblauchbrot, Salatteller mit Hausdressing	15,50
<b>Lammspieß</b> auf pikant gewürztem Paprikareis, gebratene Zwiebelringe, Blattsalat mit Hausdressing und Feta-Käse	17,00
<b>Lammpfännchen „Bäuerliche Art“</b> Lammhüftsteaks mit Fetakäse überbacken, auf Zwiebelgemüse, Bratkartoffeln	17,00

# Vegetarisch

	€
<b>Gebackener Camembert</b>	7,00
kleiner Salat mit Hausdressing, Preiselbeeren, Toast	
<b>Käsespätzle <sup>1</sup></b>	7,00
mit Röstzwiebeln, grüner Salat mit Hausdressing	
<b>Korsischer Salatteller</b>	8,50
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauchcroutons, Feta-Käse	
<b>Gebackene Champignonköpfe (paniert)</b>	8,50
mit Remouladensoße und kleinem Salat mit Hausdressing	

# Vegan

<b>Gebratene Champignons</b>	8,90
an Blattsalat mit Hausdressing, Cocktailtomaten und Erdnüssen, Weißbrot	
<b>Gebratene Ananas und Banane</b>	8,90
an Mandelreis auf Curry-Kokos-Soße mit Asiagemüse	

# Beilagen

<b>Portion Kartoffeln, Reis oder Spätzle ab</b>	2,50
<b>Portion Pommes Frites</b>	2,50
<b>Portion Ketchup oder Mayonnaise</b>	0,30
<b>Salat der Saison</b>	3,00

**Sie können zwischen folgenden Salat-Dressings wählen:**

- **Hausdressing** (Essig, Öl, Senf, Kräuter)
- **Joghurt-Dressing**

*Wir bereiten für Sie auch kleinere Portionen zu (falls möglich)  
- hierfür werden € 1,50 in Abzug gebracht!*

# Brotzeiten

	€
<b>Käsebro</b> <sup>1</sup>	4,50
<b>Schinkenbro</b> mit gekochtem Schinken	4,50
<b>Schinkenbro</b> mit geräuchertem Landschinken	4,50
<b>Strammer Max</b> (Schinkenbro mit gek. Schinken und Spiegelei)	5,50
<b>Wurstsalat</b> <sup>8</sup> mit Bro	6,20
<b>6 Nürnberger Bratwürstchen</b> <sup>8</sup> Sauerkraut <i>oder</i> Kartoffelsalat, Bro und Senf	7,00
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1,8</sup> mit Bro	7,50
<b>„Bratwurstteller“</b> 6 Nürnberger Bratwürstchen <sup>8</sup> auf Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf	8,50
<b>Brozeitteller</b> Leberwurst, Landschinken, Aufschnittwurst, Käse, Griebenschmalz, reichlich garniert, <sup>1,8</sup> Butter und Bro	9,00
<b>Landschinkenplatte</b> Geräucherter Schinken, fein aufgeschnitten, reichlich garniert, Butter und Bro	9,00

# Desserts

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Sahne	3,90
<b>Hausgemachter Quarkstrudel</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	3,90
<b>Heidelbeerpfannkuchlein</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne	4,90
<b>Apfelkühle in Zimtucker</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne	4,90
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen und Apfelmus Nur auf Anfrage! Kleine Portion ist nicht möglich! Da der Kaiserschmarrn frisch zubereitet wird, ist eine Wartezeit unumgänglich	8,00

***EISSPEZIALITÄTEN FINDEN SIE IN UNSERER EISKARTE!***

# Warme Getränke

	€
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>14</sup>	2,20
<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>14</sup>	4,00
<b>Eilles Tee</b>	
(Darjeeling, Assam, Kamillenblüten, Pfefferminze, Grüntee Asia, Rooibos, Kräutergarten, Früchte-Natur)	
Tasse	2,50
<b>Haferl Schokolade, warm</b>	2,90
<b>Espresso</b> <sup>14</sup>	1,80
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>14</sup>	1,90
<b>Cappuccino</b> <sup>14</sup>	2,50
<b>Latte Macchiato</b> <sup>14</sup>	2,90
<b>Irish Coffee</b> <sup>14</sup>	4,10

# Digestifs

			€
<i>Bekannt und begehrt aus unserer Region:</i>			
<b>Williams Christ Likör</b>	25 % vol.	2 cl	2,00
<b>Cherry-Brandy</b>	40 % vol.	2 cl	2,10
<b>Zwetschgen-Brandy</b>	30 % vol.	2 cl	2,10
<b>Blutwurz</b>	40 % vol.	2 cl	2,10
<b>Obstler</b>	41 % vol.	2 cl	2,10
<b>Waldhimbeergeist</b>	40 % vol.	2 cl	2,10
<b>Birnenbrand</b>	41 % vol.	2 cl	2,10
<b>Mirabellenbrand</b>	41 % vol.	2 cl	2,50
<b>Fränkischer Hochmoorgeist</b>	56 % vol.	2 cl	2,80
<b>Jägermeister</b>	35 % vol.	2 cl	2,20
<b>Asbach Uralt -Weinbrand</b>	38 % vol.	2 cl	2,50
<b>Ramazzotti</b>	30 % vol.	2 cl	2,50
<b>Grappa</b>	40 % vol.	2 cl	2,50
<b>Grand-Marnier</b> <sup>1</sup>	40 % vol.	2 cl	2,60
<b>Spirit of Bavaria – Vodka</b>	40% vol.	4 cl	6,00
<b>Slyrs Classic Bavarian Single Malt</b>	43% vol.	4 cl	6,50



# Biere

<u>Fass-Biere:</u>		€
Schattenhofer „Hahn“ Pils	0,30 l	2,70
Gutmann Bier „Spezial“	0,50 l	3,00
Winkler Kupfer (dunkles Bier)	0,50 l	3,20
 <u>Flaschen-Biere:</u>		
Schattenhofer „Hirsch“ Helles Lagerbier	0,50 l	3,00
Gutmann Hefeweizen	0,50 l	3,20
Gutmann leichtes Hefeweizen	0,50 l	3,20
Gutmann dunkles Hefeweizen	0,50 l	3,20
Nordbräu „Promillos“ alkoholfrei	0,50 l	3,00
Winkler Kupfer (dunkles Bier) alkoholfrei	0,50 l	3,20
Gutmann alkoholfreies Weizen	0,50 l	3,20
Arcobräu alkoholfreies Weizen	0,50 l	3,20



Winkler Bräu



# Alkoholfreie Getränke

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Afri-Cola <sup>1, 3, 14</sup>	2,50	3,20
Bluna (Orangenlimonade) <sup>1, 3</sup>	2,50	3,20
Cola-Bluna-Mischgetränk <sup>1, 3, 14</sup>	2,50	3,20
Pepsi Cola light <sup>1, 3, 10, 14</sup>	2,50	3,20
Bitter Lemon / Tonic Water <sup>3, 13</sup>	2,60	3,60
	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Teinacher Mineralwasser medium <u>oder</u> naturell	1,90	
Tafelwasser spritzig <u>oder</u> still		2,60
Zitronenlimonade, Eistee-Pfirsich <sup>10</sup>	1,40	2,80
Saftschorle (Apfel-, Orangen-, Johannisbeer)	1,50	3,00
Traubenschorle	1,60	3,20
	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Saft (Apfel, Orange)	2,00	4,00
Wolfra Traubensaft	2,20	4,40

1 Farbstoff

3 Antioxidationsmittel

14 koffeinhaltig

13 chininhaltig

10 Phenylalaminquelle (Süßungsmittel)

# Weinkarte

<b>Weißwein</b>		<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
<b>1</b>	<b>Kerner- halbtrocken</b> <sup>12</sup> Deutscher Qualitätswein Württemberg Abf. Weinkellerei Hohenlohe eG, Fürstenfass, Bretzfeld A: 12,0 RZ: 15,3 S: 5,9	3,50	14,00 / 1,0 l
<b>8</b>	<b>Gutsriesling</b> <sup>12</sup> Riesling – lieblich-mild Deutscher Qualitätswein Mosel Erzeugerabfüllung Weingut Lenz-Dahm, Ernst Eifel A: 11,0 RZ: 31,7 S: 8,2	3,50	14,00 / 1,0 l
<b>11</b>	<b>Randersacker Ewig Leben</b> <sup>12</sup> Silvaner – trocken Qualitätswein mit Prädikat Kabinett – weich und körperreich Franken Abf. Winzerhof am Spielberg, Randersacker A: 12,5 RZ: 2,4 S: 5,8	4,00	16,00 / 1,0 l

## **Rosé**

<b>14</b>	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> <sup>12</sup> frisch-fruchtig, lachsfarben, weich Qualitätswein b. A. , Württemberg Abf. Winzer vom Weinsberger Tal eG A: 11,5 RZ: 14,9 S: 6,0	3,60	14,50 / 1,0 l
<b>15</b>	<b>Portugieserrebe Weißherbst</b> <sup>12</sup> Qualitätswein b. A. – fruchtig-gehaltvoll, feinherb Rheinhessen Abfl. Weingut Weinel-Mauer, Jugenheim A: 12,0 RZ: 11,4 S: 5,6	3,80	12,00/ 0,75 l

	<b>Rotwein</b>	<b>0,21</b>	<b>Flasche</b>
<b>21</b>	<b>Trollinger mit Lemberger</b> <sup>12</sup> halbtrocken, kernig, kraftvoll Qualitätswein b.A.– Württemberg Abf. Winzer vom Weinsberger Tal eG A: 12,0 RZ: 11,8 S: 4,6	4,20	17,00 / 1,01
<b>24</b>	<b>Randersacker Sonnenstuhl</b> <sup>12</sup> Spätburgunder - trocken Qualitätswein – rund und füllig Franken Abf. Winzerhof am Spielberg, Randersacker A: 14,0 RZ: 1,0 S: 4,8	5,00	20,00 / 1,01
<b>26</b>	<b>Thüngersheimer Ravensburg</b> <sup>12</sup> Domina – trocken Qualitätswein b.A. – kräftiges Granatrot/fruchtig Franken Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim A: 12,0 RZ: 4,1 S: 4,7	5,20	21,00 / 1,01

*Jahrgangsänderungen und geringfügige Abweichungen der Expertisen sind möglich.*

## **Frankenweinschorlen**

		<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
	<b>Weißer Frankenweinschorle</b> <sup>12</sup> mit Randersacker Ewig Leben (süß oder sauer)	2,70	5,40
	<b>Roter Frankenweinschorle</b> <sup>12</sup> mit Randersacker Sonnenstuhl (süß oder sauer)	3,10	6,20

## **Sekt · Prosecco**

<b>Henkell Trocken Piccolo</b>	0,25 l	5,50
<b>Henkell Trocken</b>	0,75 l	16,00
<b>Martini Prosecco</b>	0,75 l	16,00

## Unsere Lieferanten aus der Region:

<b>Forellen &amp; Saiblinge</b>	Fischzucht Ullermann, Hirschberg
<b>Karpfen</b>	Teichwirtschaft Breindl, Biberbach
<b>Wurstwaren</b>	Metzgerei Greiner, Greding Metzgerei Herrler, Greding
<b>Fleisch</b>	Fleisch- und Frischemarkt Ingolstadt GmbH Schönacher Geflügel, Ingolstadt
<b>Eier</b>	Geflügelhof Karl Schmidt, Untermässing
<b>Gemüse</b>	Gemüsebau Hofmann, Nürnberg Andreas Kupfer & Sohn GmbH, Nürnberg
<b>Mehl &amp; Cerealien</b>	Hainmühle GmbH, Thalmässing
<b>Milch</b>	Milchhof Walter, Schutzendorf
<b>Nudelprodukte</b>	Altmühltaler Teigwaren GmbH, Lohen
<b>Brot &amp; Brötchen</b>	Bäckerei Johann Schneider, Euerwang
<b>Kartoffelprodukte</b>	Burgi´s GmbH, Neumarkt i.d. Opf.
<b>Kartoffeln</b>	Winkler, Pyras
<b>Biere</b>	Brauerei Gutmann, Titting Brauerei Schattenhofer, Beilngries Brauerei Winkler, Lengenfeld
<b>Spirituosen</b>	Stürhof Brennerei, Titting Edelobstbrennerei Betke, Niederhofen Edel-Brennerei Eduard Schmidt, Heideck
<b>Getränke</b>	Brüderlein GmbH, Berching

---

**Liebe Gäste,**

**soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim  
Service.**

**Gerne gibt Ihnen unsere Allergiker-Karte Auskunft über die in  
den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.**