

*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

# Suppen und Vorspeisen

		€
<b>Tagessuppe</b> (siehe Tageskarte)	ab	3,50
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Brötchen		4,80
<b>Knoblauchbrot</b>		2,80
<b>Hausgebeizter, geräucherter Nordlandlachs</b> Sahnemeerrettich <sup>5</sup> , Butter und Toast		8,90

# Für den kleinen Hunger

<b>Spaghetti mit Tomatensoße</b>		3,80
<b>Portion Pommes Frites</b> mit Ketchup		3,20
<b>Spätzle mit Soße</b>		3,40
<b>Happy Chicken</b> - saftige Hähnchenbrustfiletstücke paniert, mit Pommes Frites, Ketchup		6,20
<b>Kleines Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites und Ketchup		5,80
<b>Fischstäbchen</b> (4 Stück) mit Pommes frites und Mayonnaise		6,20
<b>Kleines Champignonrahmschnitzel</b> mit Reis		6,20
<b>Kleines Putensteak</b> mit Kräuterbutter und Pommes Frites		6,20
<b>Kleines Schnitzel Zigeuner Art</b> mit Pommes Frites		6,20

# Fischgerichte

	€
<b>Zanderfilet Grenobler Art</b>	16,90
in Butter mit Kapern gebraten, Salzkartoffeln	

## aus heimischen Gewässern:

<b>Forelle in Folie gedünstet</b>	18,50
mit Kräutern, Zwiebeln, Weißwein und einem Hauch von Knoblauch, Salzkartoffeln	

<b>Forelle gebacken nach Müllerinart</b>	18,50
mit Salzkartoffeln	

<b>Frischer Saibling</b>	19,50
in Mandelbutter, Salzkartoffeln	

<b>Halber Karpfen gebacken</b>	100 g / 3,50*
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller	

<b>Halber Karpfen blau</b>	100 g / 3,50*
mit Salzkartoffeln, Butter und Sahnemeerrettich <sup>5</sup>	

<b>Forelle blau</b>	19,00
mit Salzkartoffeln, Butter und Sahnemeerrettich <sup>5</sup>	

***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>Schwäbisches Filetpfännchen</b>	13,90
mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsöße, Käse <sup>1</sup> überbacken	
<b>Gefülltes Schweineschnitzel „Niederbayerische Art“</b>	11,90
mit Meerrettich <sup>5</sup> -Senf bestrichen, gefüllt mit Speck-Zwiebelmasse, Bratkartoffeln	
<b>Cordon bleu</b>	11,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat <u>oder</u> Pommes Frites	
<b>Schweinefilet Mailänder Art</b>	13,90
mit Spaghetti, Tomatensoße, Käse <sup>1</sup> überbacken	
<b>Champignonrahmschnitzel</b>	11,00
mit Reis	
<b>Schnitzel Zigeuner Art</b>	11,00
mit Pommes Frites	
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	9,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat <u>oder</u> Pommes Frites	

## vom Geflügel

<b>„Tessiner Pfanne“</b>	13,50
saftiges Hähnchenbrustfilet in würziger Kräuterpanade, mit Kräuter-Creme-Fraîche überbacken, Rahmsöße, Röstinchen	
<b>Exotisch gewürztes Hähnchenbrustfilet</b>	11,50
an Blattsalaten (Hausdressing), gebratene Ananas, süßer Chili-Dip, Toast	
<b>Putengeschnetzeltes „Madagaskar“</b>	12,50
mit Zwiebeln in feuriger Pfeffersöße, Westernkartoffeln <u>oder</u> Butterreis	
<b>Putenstreifen, gegrillt</b>	10,90
auf großem Salatteller, Toastbrot	
<b>Lady-Toast</b>	11,50
Putensteak auf Toast mit Rahmchampignons und Käse <sup>1</sup> überbacken	
<b>Putensteak Bombay</b>	13,50
auf Reis, Curry-Kokos-Soße, gebratene Banane und Ananas, mit Früchten garniert	

# Pfannengerichte

## *vom Kalb*

	€
<b>Piccata Milanaise</b> (230g aus der Kalbsoberschale geschnitten) Kalbsschnitzel in Parmesan-Panade, auf Spaghetti mit Tomatensoße	18,90
<b>Wiener Schnitzel</b> (230g aus der Kalbsoberschale geschnitten) Pommes Frites	18,50
<b>Husarenspieß</b> Kalbsschnitzel mit Käse <sup>1</sup> gefüllt im Speckmantel, feine Paprikasoße, rosa Pfefferkörner, Kroketten	19,80

## *vom Rind*

<b>Filetsteak</b> (200 g – Rohgewicht) mit großem Salatteller (Hausdressing), Kräuterbutter	26,00
<b>Lendensteak</b> (200 g – Rohgewicht aus dem Roastbeef geschnitten) Kräuterbutter, Speckscheibe, Pommes Frites	17,50
<b>Pfeffersteak</b> (200 g – Rohgewicht/aus dem Filet geschnitten) Pfeffersoße, Kroketten	26,50
<b>Filetsteak</b> (200 g – Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Pommes Frites	26,00
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> (200 g – Rohgewicht aus dem Roastbeef geschnitten) Röstzwiebeln, Käsespätzle, Zwiebelsoße	17,90

## *vom Lamm*

<b>Lammfilet, rosa gebraten</b> (200 g – Rohgewicht) an Knoblauchbrot, Salatteller (Hausdressing)	16,00
<b>Lammpfännchen „Bäuerliche Art“</b> Lammhüftsteaks mit Fetakäse überbacken, auf Zwiebelgemüse, Bratkartoffeln	17,90
<b>Lammspieß</b> auf pikant gewürztem Paprikareis, gebratene Zwiebelringe, Blattsalat mit Hausdressing und Feta-Käse	17,90

# Vegetarisch / Vegan

	€
<b>Gebackener Camembert</b>	7,20
kleiner Salat mit Hausdressing, Preiselbeeren, Toast	
<b>Gebackene Champignonköpfe (paniert)</b>	9,50
mit Remouladensoße und kleinem Salat (Hausdressing)	
<b>Gebratene Champignons (Vegan)</b>	9,50
an Blattsalat mit Hausdressing, Cocktailtomaten und Erdnüssen, Weißbrot	
<b>Käsespätzle <sup>1</sup></b>	8,90
mit Röstzwiebeln, Salatteller (Hausdressing)	
<b>Korsischer Salatteller</b>	9,50
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauchcroutons, Feta-Käse	

## Beilagen

<b>Portion Kartoffeln, Reis oder Spätzle ab</b>	2,90
<b>Portion Pommes Frites</b>	2,90
<b>Portion Ketchup oder Mayonnaise</b>	0,40
<b>Salat der Saison</b>	3,50

**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>Schinkenbrot mit gekochtem Schinken</b>	5,50
<b>Schinkenbrot mit geräuchertem Landschinken</b>	5,50
<b>Käsebrot</b> <sup>1</sup>	4,90
<b>Strammer Max</b> (Schinkenbrot mit gek. Schinken und Spegelei)	6,50
<b>6 Nürnberger Bratwürstchen</b> <sup>8</sup> Sauerkraut, Brot und Senf	7,50
<b>6 Nürnberger Bratwürstchen</b> <sup>8</sup> Kartoffelsalat, Senf	7,50
<b>„Bratwurstteller“</b> 6 Nürnberger Bratwürstchen <sup>8</sup> auf Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf	9,00
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1,8</sup> mit Brot	8,50
<b>Wurstsalat</b> <sup>8</sup> mit Brot	7,00
<b>Brotzeiteller</b> Leberwurst, Landschinken, Aufschnittwurst, Käse, Griebenschmalz, reichlich garniert, <sup>1,8</sup> Butter und Brot	10,90
<b>Landschinkenplatte</b> Geräucherter Schinken, fein aufgeschnitten, reichlich garniert, Butter und Brot	10,90

# Desserts

	€
<b>Heidelbeerpfannkuchlein</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne	5,20
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Sahne	3,90
<b>Hausgemachter Quarkstrudel</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	4,40
<b>Apfelkühle in Zimtzucker</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne	5,20
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen <sup>5</sup> und Apfelmus	9,00
<b><u>Nur auf Anfrage!</u></b> Kleine Portion nicht möglich! Da der Kaiserschmarrn frisch zubereitet wird, ist eine Wartezeit unumgänglich	

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

*1 Farbstoff*

*5 geschwefelt*

*8 Phosphat*

# Warme Getränke

	€
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>14</sup>	2,20
<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>14</sup>	4,00
<b>Tee</b>	
(Darjeeling, Assam, Earl Grey, Kamillenblüten, Pfefferminze, Grüntee Asia, Rooibos, Kräutergarten, Früchte-Natur)	
<b>Tasse</b>	2,80
<b>Haferl Schokolade, warm</b>	2,90
<b>Espresso</b> <sup>14</sup>	2,00
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>14</sup>	2,10
<b>Cappuccino</b> <sup>14</sup>	2,50
<b>Latte Macchiato</b> <sup>14</sup>	3,00
<b>Irish Coffee</b> <sup>14</sup>	4,20

# Digestifs

			€
<i>Bekannt und begehrt aus unserer Region:</i>			
<b>Williams Christ Likör</b>	25 % vol.	2 cl	2,20
<b>Zwetschgen-Brandy</b>	30 % vol.	2 cl	2,20
<b>Blutwurz</b>	40 % vol.	2 cl	2,20
<b>Obstler</b>	41 % vol.	2 cl	2,20
<b>Waldhimbeergeist</b>	40 % vol.	2 cl	2,20
<b>Birnenbrand</b>	41 % vol.	2 cl	2,20
<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>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

## Fass-Biere:

Schattenhofer „Hahn“ (Pils)	0,30 l	2,90
	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Schattenhofer „Hirsch“ (helles Lagerbier)	1,80	3,20
Winkler Kupfer (dunkles Bier)	1,90	3,40

## Flaschen-Biere:

Winkler Hefe-Pils (naturtrüb, fruchtig)	0,50 l	3,40
Gutmann Hefeweizen	0,50 l	3,40
Gutmann leichtes Hefeweizen	0,50 l	3,40
Gutmann dunkles Hefeweizen	0,50 l	3,40
Gutmann „Spezial“ (helles Spezialbier)	0,50 l	3,20
Gutmann Untergärig (helles Vollbier)	0,50 l	3,20
Nordbräu „Promillos“ alkoholfrei	0,50 l	3,20
Winkler Kupfer alkoholfrei (dunkles Bier)	0,50 l	3,40
Winkler Kupfer Radler alkoholfrei	0,50 l	3,40
Gutmann alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	3,40



# Alkoholfreie Getränke

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Afri-Cola 25 / Afri-Cola o. Zucker (light) <sup>1, 3, 14</sup>	2,60	3,40
Bluna (Orangenlimonade) <sup>1, 3</sup>	2,60	3,40
Cola-Bluna-Mischgetränk <sup>1, 3, 14</sup>	2,60	3,40
Bitter Lemon / Tonic Water <sup>3, 13</sup>	2,80	3,70
	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Labertaler Mineralwasser (Classic <u>oder</u> Naturell)	2,00	
Tafelwasser (spritzig <u>oder</u> still)		2,80
Zitronenlimonade, Eistee-Pfirsich <sup>10</sup>	1,70	3,00
Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeer, Traube)	1,90	3,40
	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Apfelsaft	2,20	4,00
Saft (Orange, Traube)	2,40	4,40
Glas Leitungswasser	0,5 l	1,00

1 Farbstoff

3 Antioxidationsmittel

14 koffeinhaltig

13 chininhaltig

10 Phenylalaninquelle (Süßungsmittel)

# Weinkarte

## Weißwein

	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
<b>1 Kerner Kabinett</b> <sup>12</sup>	2,20	4,00	16,- / 1,0 l
Feinherb/halbtrocken - Prädikatswein Kabinett, Franken Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim A: 11,0 RZ: 11,4 S: 6,5			
<b>8 Müller-Thurgau</b> <sup>12</sup>	2,10	3,80	15,50 / 1,0 l
Feinfruchtig - Qualitätswein, Franken Abf. Weingut Schenk, Randersacker A: 11,0 RZ: 10,3 S: 5,3			
<b>11 Randersacker Ewig Leben</b> <sup>12</sup>	2,30	4,20	17,- / 1,0 l
Silvaner trocken - Qualitätswein, Franken Abf. Weingut Schenk, Randersacker A: 13,0 RZ: 0,4 S: 6,1			

## Rosé

	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
<b>14 Rotling</b> <sup>12</sup>	2,20	4,00	16,- / 1,0 l
Feinfruchtig – Qualitätswein, Franken Abf. Weingut Schenk, Randersacker A: 11,0 RZ: 14,0 S: 5,5			
<b>15 Portugieser Weißherbst</b> <sup>12</sup>	2,30	4,20	17,- / 1,0 l
Feinherb/halbtrocken – Qualitätswein, Franken Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim A: 10,0 RZ: 13,0 S: 5,5			

<sup>12</sup> enthält Sulfite

## *Rotwein*

	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
<b>21 Sickershäuser Storchenbrünle</b> <sup>12</sup> Dornfelder halbtrocken – Qualitätswein, Franken Abf. Winzergemeinschaft Franken eG, Kitzingen <i>A: 12,5 RZ: 11,2 S: 4,1</i>	2,90	5,40	22,- / 1,0 l
<b>24 Randersacker Sonnenstuhl</b> <sup>12</sup> Spätburgunder trocken - Qualitätswein, Franken Abf. Weingut Schenk, Randersacker <i>A: 13,0 RZ: 2,1 S: 5,2</i>	2,80	5,10	20,50 / 1,0 l
<b>26 Thüngersheimer Ravensburg</b> <sup>12</sup> Domina trocken – Qualitätswein, Franken Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim <i>A: 12,0 RZ: 5,8 S: 5,2</i>	2,90	5,40	22,- / 1,0 l

*Jahgangsänderungen und geringfügige Abweichungen der Expertisen sind möglich.*

## *Frankenweinschorlen*

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Weißer Frankenweinschorle</b> <sup>12, 10</sup> mit Randersacker Ewig Leben (süß oder sauer)	2,90	5,80
<b>Roter Frankenweinschorle</b> <sup>12, 10</sup> mit Randersacker Sonnenstuhl (süß oder sauer)	3,20	6,40

## 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

<sup>12</sup> enthält Sulfite

## 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
<b>Fleisch</b>	Otto Nocker Fleischmärkte GmbH, Ingolstadt Schönacher Geflügel, Ingolstadt
<b>Eier</b>	Geflügelhof Karl Schmidt, Untermässing
<b>Gemüse</b>	Gemüsebau Hofmann, Nürnberg
<b>Mehl &amp; Cerealien</b>	Hainmühle GmbH, Thalmässing
<b>Milch</b>	Milchhof Walter, Schutzendorf
<b>Nudelprodukte</b>	Altmühltaler Teigwaren GmbH, Lohen
<b>Kartoffel- und Molkereiprodukte</b>	Leberecht Goeritz GmbH & Co. KG, Abensberg
<b>Kartoffeln</b>	Winkler, Pyras
<b>Weine</b>	Weingut Schenk, Randersacker Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim
<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.**