

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

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

Für den kleinen Hunger

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

Fischgerichte

	€
Zanderfilet Grenobler Art	16,90
in Butter mit Kapern gebraten, Salzkartoffeln	

aus heimischen Gewässern:

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

Forelle gebacken nach Müllerinart	18,50
mit Salzkartoffeln	

Frischer Saibling	19,50
in Mandelbutter, Salzkartoffeln	

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

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

Forelle blau	19,00
mit Salzkartoffeln, Butter und Sahnemeerrettich ⁵	

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

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

vom Geflügel

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

1 Farbstoff

5 geschwefelt

Pfannengerichte

vom Kalb

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

vom Rind

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

vom Lamm

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

Vegetarisch / Vegan

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

Beilagen

Portion Kartoffeln, Reis oder Spätzle ab	2,90
Portion Pommes Frites	2,90
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,40
Salat der Saison	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

	€
Schinkenbrot mit gekochtem Schinken	5,50
Schinkenbrot mit geräuchertem Landschinken	5,50
Käsebrot ¹	4,90
Strammer Max (Schinkenbrot mit gek. Schinken und Spiegelei)	6,50
6 Nürnberger Bratwürstchen ⁸ Sauerkraut, Brot und Senf	7,50
6 Nürnberger Bratwürstchen ⁸ Kartoffelsalat, Senf	7,50
„Bratwurstteller“ 6 Nürnberger Bratwürstchen ⁸ auf Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf	9,00
Schweizer Wurstsalat ^{1,8} mit Brot	8,50
Wurstsalat ⁸ mit Brot	7,00
Brotzeitteller Leberwurst, Landschinken, Aufschnittwurst, Käse, Griebenschmalz, reichlich garniert, ^{1,8} Butter und Brot	10,90
Landschinkenplatte Geräucherter Schinken, fein aufgeschnitten, reichlich garniert, Butter und Brot	10,90

Desserts

	€
Heidelbeerpfannkuchlein mit Vanilleeis ¹ und Sahne	4,90
Warmer Apfelstrudel mit Sahne	3,90
Warmer Quarkstrudel mit Vanilleeis ¹	3,90
Apfelkühle in Zimtucker mit Vanilleeis ¹ und Sahne	4,90
Kaiserschmarrn mit Rosinen ⁵ und Apfelmus	9,00
<u>Nur auf Anfrage!</u> 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

	€
Tasse Kaffee ¹⁴	2,20
Kännchen Kaffee ¹⁴	4,00
Tee	
(Darjeeeling, Assam, Kamillenblüten, Pfefferminze, Grüntee Asia, Rooibos, Kräutergarten, Früchte-Natur)	Tasse 2,70
Haferl Schokolade, warm	2,90
Espresso ¹⁴	1,80
Espresso Macchiato ¹⁴	1,90
Cappuccino ¹⁴	2,50
Latte Macchiato ¹⁴	3,00
Irish Coffee ¹⁴	4,10

Digestifs

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

Biere

Fass-Biere:

Schattenhofer „Hahn“ (Pils)	0,30 l	2,90
	0,25 l	0,5 l
Gutmann „Spezial“ (helles Bier)	1,80	3,20
Winkler Kupfer (dunkles Bier)	1,90	3,40

Flaschen-Biere:

Schattenhofer „Hirsch“ (helles Lagerbier)	0,50 l	3,20
Winkler Hefe-Pils (naturtrüb)	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
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

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

1 Farbstoff

3 Antioxidationsmittel

14 koffeinhaltig

13 chininhaltig

10 Phenylalaninquelle (Süßungsmittel)

Weinkarte

Weißwein

	0,1 l	0,2 l	Flasche
1 Kerner- feinherb ¹² Prädikatswein Kabinett, Franken Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim <i>A: 12,0 RZ: 15,3 S: 5,9</i>	2,00	3,70	15,00 / 1,0 l
8 Gutsriesling ¹² Riesling – lieblich-mild Deutscher Qualitätswein, Mosel Erzeugerabfüllung Weingut Lenz-Dahm, Ernst Eifel <i>A: 11,0 RZ: 31,7 S: 8,2</i>	2,00	3,70	14,80 / 1,0 l
11 Randersacker Ewig Leben ¹² Silvaner – trocken Qualitätswein mit Prädikat Kabinett – weich und körperreich Franken Abf. Weingut Schenk, Randersacker <i>A: 12,5 RZ: 2,4 S: 5,8</i>	2,30	4,20	17,- / 1,0 l

Rosé

	0,1 l	0,2 l	Flasche
14 Spätburgunder Weißherbst ¹² frisch-fruchtig, lachsfarben, weich Qualitätswein b. A., Württemberg Abf. Winzer vom Weinsberger Tal eG <i>A: 11,5 RZ: 14,9 S: 6,0</i>	2,10	3,80	15,50 / 1,0 l
15 Portugieserrebe Weißherbst ¹² Qualitätswein b. A. – fruchtig-gehaltvoll, feinherb Rheinhessen Abfl. Weingut Weinel-Mauer, Jugenheim <i>A: 12,0 RZ: 11,4 S: 5,6</i>	2,20	4,00	16,- / 0,75 l

Rotwein

	0,1 l	0,2 l	Flasche
21 Trollinger mit Lemberger ¹² halbtrocken, kernig, kraftvoll Qualitätswein b.A.– Württemberg Abf. Winzer vom Weinsberger Tal eG <i>A: 12,0 RZ: 11,8 S: 4,6</i>	2,30	4,30	17,50 / 1,0 l
24 Randersacker Sonnenstuhl ¹² Spätburgunder - trocken Qualitätswein – rund und füllig Franken Abf. Weingut Schenk, Randersacker <i>A: 14,0 RZ: 1,0 S: 4,8</i>	2,80	5,10	20,50 / 1,0 l
26 Thüngersheimer Ravensburg ¹² Domina – trocken Qualitätswein b.A. – kräftiges Granatrot/fruchtig Franken Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim <i>A: 12,0 RZ: 4,1 S: 4,7</i>	2,90	5,40	22,- / 1,0 l

Jahrgangsänderungen und geringfügige Abweichungen der Expertisen sind möglich.

Frankenweinschorlen

	0,2 l	0,5 l
Weißer Frankenweinschorle ¹² mit Randersacker Ewig Leben (süß oder sauer)	2,80	5,60
Roter Frankenweinschorle ¹² mit Randersacker Sonnenstuhl (süß oder sauer)	3,10	6,20

Sekt · Prosecco

Henkell Trocken Piccolo	0,25 l	5,50
Henkell Trocken	0,75 l	16,00
Martini Prosecco	0,75 l	16,00

Unsere Lieferanten aus der Region:

Forellen & Saiblinge	Fischzucht Ullermann, Hirschberg
Karpfen	Teichwirtschaft Breindl, Biberbach
Wurstwaren	Metzgerei Greiner, Greding
Fleisch	Otto Nocker Fleischmärkte GmbH, Ingolstadt Schönacher Geflügel, Ingolstadt
Eier	Geflügelhof Karl Schmidt, Untermässing
Gemüse	Gemüsebau Hofmann, Nürnberg
Mehl & Cerealien	Hainmühle GmbH, Thalmässing
Milch	Milchhof Walter, Schutzendorf
Nudelprodukte	Altmühltaler Teigwaren GmbH, Lohen
Kartoffel- und Molkereiprodukte	Leberecht Goeritz GmbH & Co. KG, Abensberg
Kartoffeln	Winkler, Pyras
Weine	Weingut Schenk, Randersacker Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim
Biere	Brauerei Gutmann, Titting Brauerei Schattenhofer, Beilngries Brauerei Winkler, Lengenfeld
Spirituosen	Stürhof Brennerei, Titting Edelobstbrennerei Betke, Niederhofen Edel-Brennerei Eduard Schmidt, Heideck
Getränke	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.**