

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

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Suppen / Vorspeisen

Soups / Starters

	€
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brötchen <i>Homemade goulash soup with bread roll</i>	5,80
Knoblauchbrot <i>Garlic bread</i>	3,50
Hausgebeizter, geräucherter Nordlandlachs ^{4,10,12} Sahnemeerrettich, Butter und Toast <i>Home cured and smoked salmon, creamed horseradish, butter and toast</i>	9,80

Für unsere kleinen Gäste

For our small guests

Teller Pommes frites <i>Plate of french fries</i>	4,50
Hausgemachte Spätzle mit Soße <i>„Spaetzle“ (homemade traditional swabian egg noodles) with gravy</i>	5,00
Happy Chicken saftige Hähnchenbrustfiletstücke, paniert mit Pommes frites <i>Breaded chicken breast fillets with french fries</i>	7,40
Kleines Schweineschnitzel (paniert) mit Pommes frites <i>Small pork schnitzel with french fries</i>	8,50
Fischstäbchen (4 Stück) mit Pommes frites <i>4 fish fingers with french fries</i>	8,60
Kleines Champignonrahmschnitzel (natur gebraten) mit Reis <i>Small grilled pork schnitzel with cream of mushroom gravy, rice</i>	8,90
Kleines Putensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites <i>Small grilled turkey steak with homemade herb-butter, french fries</i>	8,90

Fisch

Fish

frisch aus heimischen Gewässern:

fresh from local waters:

	€
Forelle in Folie gedünstet ⁶ mit Kräutern, Zwiebeln, Weißwein und einem Hauch von Knoblauch, Salzkartoffeln <i>Trout steamed in foil with herbs, onions, white wine and a touch of garlic served with boiled potatoes</i>	20,50
Forelle gebacken nach „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln <i>Pan-fried trout served with boiled potatoes</i>	20,50
Frischer Saibling in Mandelbutter, Salzkartoffeln <i>Pan-fried char (salvelinus) in almond-butter, boiled potatoes</i>	22,00
Fränkischer halber Karpfen gebacken ¹⁰ mit hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Half a carp, deep fried in a beer batter (franconian style) with homemade potato salad</i>	100 g / 3,60*

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

*Please take into consideration that the fish are gutted after they have been ordered.
This may involve a longer waiting time.*

Karpfen werden von September bis April serviert!

Carp is served from September until April

* 100 g – vom Schlachtgewicht / *raw weight*

Schwein

Pork

	€
Schwäbisches Filetpfännchen ²	15,90
gegrillte Schweinefiletmedaillons mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsöße, Käse überbacken <i>Grilled fillets with „spatzle“ (homemade traditional swabian egg noodles), cream of mushroom gravy, topped with melted cheese</i>	
Gefülltes Schweineschnitzel „Niederbayerische Art“ ^{4,8,10,12}	14,50
mit Meerrettich -Senf bestrichen, gefüllt mit Speck-Zwiebelmasse, paniert, Bratkartoffeln <i>Filled schnitzel with bacon-onion mixture, mustard and horseradish, sauté potatoes</i>	
Cordon bleu ^{2,8,10}	14,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat <u>oder</u> Pommes frites <i>Filled schnitzel with ham and cheese, homemade potato salad <u>or</u> french fries</i>	
Champignonrahmschnitzel	13,90
natur gebraten, Reis <i>Grilled schnitzel served with cream of mushroom gravy, rice</i>	
Paniertes Schweineschnitzel ¹⁰	12,40
mit hausgemachtem Kartoffelsalat <u>oder</u> Pommes frites <i>Breaded schnitzel with homemade potato salad <u>or</u> french fries</i>	
6 Bratwürste „Nürnberger Art“ ^{4,8,10}	9,90
von der Metzgerei Greiner mit Sauerkraut und Brötchen <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf <i>6 grilled sausages „Nuremberg-style“ from the local butcher Greiner served with sauerkraut and bread roll <u>or</u> homemade potato salad, mustard</i>	
„Bratwurststeller“ ^{4,8,10}	11,90
6 Bratwürste „Nürnberger Art“ von der Metzgerei Greiner auf Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf <i>6 grilled sausages „Nuremberg-style“ from the local butcher Greiner served on a bed of sauerkraut, sauté potatoes, mustard</i>	

Geflügel

Poultry

	€
„Tessiner Pfanne“ ¹⁰	15,90
saftiges Hähnchenbrustfilet in würziger Kräuterpanade, mit Kräuter-Creme-Fraîche überbacken, Rahmsoße, Röstinchen <i>Grilled chicken breast fillet with a well-seasoned crème fraîche herb topping in a creamy gravy with roestinchen (mini grated potato pancakes)</i>	
Putenstreifen, gegrillt ¹⁰	13,50
auf großem Salatteller, Toastbrot <i>Grilled turkey strips served on a large mixed salad, toast</i>	
Putensteak „Bombay“	15,90
auf Reis, Curry-Kokos-Soße, gebratene Banane und Ananas, mit Früchten garniert <i>Turkey steak served with rice, curry-coconut-gravy, fried pineapple and banana, garnished with fruits</i>	
Putengeschnetzeltes „Madagaskar“	15,90
mit Zwiebeln in feuriger Pfeffersoße, Westernkartoffeln <u>oder</u> Butterreis <i>Turkey cut into stripes and grilled with onions and hot spicy pepper sauce, served with western potatoes <u>or</u> rice tossed in butter</i>	

Beilagen

Side dishes

Portion Pommes frites, Kartoffeln, Reis, Kartoffelsalat, Westernkartoffeln, Kroketten oder Spätzle	3,50
<i>Portion of french fries, potatoes, rice, potato salad, western potaoes, croquettes or spaetzle (homemade traditional swabian egg noodles)</i>	
Portion Gemüse (auf Anfrage)	6,50
<i>Portion of vegetables (upon request)</i>	
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf ^{2,4,10}	0,60
<i>Portion tomato ketchup, mayonnaise or mustard</i>	
Salat der Saison (Beilagensalat) ¹⁰	5,00
<i>Seasonal, mixed side salad</i>	

Rind / Kalb

Beef / Veal

	€
Wiener Schnitzel (230g / aus der Kalbsoberschale geschnitten) Pommes frites <i>Veal schnitzel (230g topside), french fries</i>	22,00
Lendensteak (200g Rohgewicht / aus dem Roastbeef geschnitten) ^{4,8} Kräuterbutter, Speckscheibe, Pommes frites <i>Beef sirlion steak (200g cut from roast beef), streaky bacon, herb-butter, french fries</i>	21,50
Pfeffersteak (200g Rohgewicht / aus dem Filet geschnitten) Pfeffersoße, Kroketten <i>Fillet steak (200g), pepper gravy, croquettes</i>	31,90
Filetsteak (200g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Pommes frites <i>Fillet steak (200g tenderloin) with herb-butter, french fries</i>	31,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten ² (200g Rohgewicht / aus dem Roastbeef geschnitten) Röstzwiebeln, Käsespätzle, Zwiebelsoße <i>Roast beef (200g) swabian style with deep fried crispy onions, onion gravy, cheese-spaetzle (homemade traditional swabian egg noodles with melted cheese),</i>	21,90

Lamm

Lamb

Lammfilet, rosa gebraten (200g Rohgewicht) ¹⁰ an Knoblauchbrot, Beilagensalat <i>Pink roasted lamb fillets with garlic bread, side salad</i>	19,90
Lammpfännchen „Bäuerliche Art“ Lammhüftsteaks mit Fetakäse überbacken, auf Zwiebelgemüse, Bratkartoffeln <i>Pan-fried lamb steaks „farmers style“. Loin steaks topped with melted feta (sheeps) cheese, served on a bed of soft onion rings, sauté potatoes</i>	19,90

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

	€
Gebackener Camembert ^{4,10}	9,50
Beilagensalat, Preiselbeeren, Toast <i>Breaded Camembert deep fried, side salad, cranberry sauce, toast</i>	
Gebackene Champignonköpfe (paniert) ^{2,4,10}	11,90
Beilagensalat, Remouladensoße <i>Deep fried breaded champignon mushrooms, side salad, remoulade sauce (tartar sauce)</i>	
Käsespätzle ^{2,10}	11,90
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat <i>Cheese-spaetzle (homemade egg noodles with melted cheese) with deep fried crispy onions and side salad</i>	
Korsischer Salatteller ¹⁰	11,90
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauchcroutons, Feta-Käse <i>Corsican salad platter with mixed salad, cucumber, tomatoes, onions, olives, garlic croutons, feta (sheeps) cheese</i>	
Veganer Salatteller ¹⁰	11,90
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauchcroutons, Paprika gebraten <i>Vegan salad platter with mixed salad, cucumber, tomatoes, onions, olives, garlic croutons, grilled paprika</i>	
Hafergemüseplätzchen VEGAN	12,90
an gebratenen Champignons, Tomatenwürfel <i>Vegetable oat patties served on sautéed champignon mushrooms, diced tomatoes</i>	
Gebratene Ananas und Banane VEGAN	12,90
auf Wok-Gemüse, Curry-Kokos-Soße, Reis <i>Grilled pineapple and banana served on a bed of wok-vegetables, curry-coconut-gravy, rice</i>	

Wir bereiten für Sie auch kleinere Portionen zu (falls möglich)

- hierfür werden € 1,50 in Abzug gebracht!

We also prepare smaller portions for you (when possible)

- € 1.50 will be deducted by these!

Warme Getränke

Hot drinks

	€
Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i> ¹	2,50
Kännchen Kaffee <i>Pot of coffee</i> ¹	5,00
Tee <i>Tea</i>	Tasse/ Cup 2,80
(Assam, Kamille, Pfefferminze, Grüntee, Kräuter, Früchte) (<i>Assam, chamomile, peppermint, green tea, Rooibos, hearbal, fruits</i>)	
Haferl warme Schokolade <i>Mug of hot milk chocolate</i>	3,00
Espresso ¹	2,30
Espresso Macchiato ¹	2,50
Cappuccino ¹	3,00
Latte Macchiato ¹	3,50

Regionale Schnäpse

Regional liquors/ spirits

	€ / 2 cl
Schmidt's Obstler <i>Fruit brandy</i>	2,80
Betke's Waldhimbeergeist <i>Forest raspberry spirit</i>	3,50
Schmidt's Birnenbrand <i>Pear brandy</i>	3,20
Schmidt's Mirabellenbrand <i>Mirabelle plum brandy</i>	3,20
Betke's Fränkischer Hochmoorgeist <i>Traditional franconian herbal spirit</i>	3,80
Betke's Jägerherz <i>It's like Jägermeister – but better</i>	3,80
Betke's Blutwurz <i>Traditional bavarian herbal liquor</i>	3,80
Betke's Maronenlikör <i>Chestnut liquor</i>	3,80
Schmidt's Williams Birnenlikör <i>Williams pear liquor</i>	3,80
Stürhof's Haselnusslikör <i>Hazelnut liquor</i>	3,80
Stürhof's Zwetschgen-Brandy <i>Plum liquor</i>	3,50

Biere

Beers

Fass-Biere:

Draft beers:

Schattenhofer „Hahn“ (Pils) <i>Pilsener</i>	0,30 l	3,30
	€	0,25 l 0,5 l
Schattenhofer „Hirsch“ (helles Lagerbier) <i>Lager</i>	2,60	3,70
Winkler Kupfer (dunkles Spezialbier) <i>Dark beer</i>	2,60	3,70

Flaschen-Biere:

Bottled beers:

Winkler Hefe-Pils (naturtrüb, fruchtig) <i>Yeast pilsener (unfiltered, fruity)</i>	0,50 l	3,70
Gutmann Hefeweizen <i>Yeast wheat beer</i>	0,50 l	3,70
Gutmann leichtes Hefeweizen <i>Light yeast wheat beer</i>	0,50 l	3,70
Gutmann dunkles Hefeweizen <i>Dark yeast wheat beer</i>	0,50 l	3,70
Gutmann „Spezial“ (helles Spezialbier) <i>Special pale beer</i>	0,50 l	3,70
Gutmann Untergärig (helles Vollbier) <i>Pale bottom-fermented beer</i>	0,50 l	3,70
Nordbräu „Promillos“ alkoholfrei <i>Alcohol free lager</i>	0,50 l	3,70
Winkler Kupfer alkoholfrei (dunkles Bier) <i>Dark alcohol free beer</i>	0,50 l	3,70
Winkler Kupfer Radler alkoholfrei ^{10,12} <i>Alcohol free beer/lemonade mix</i>	0,50 l	3,70
Gutmann alkoholfreies Hefeweizen <i>Alcohol free yeast wheat beer</i>	0,50 l	3,70



Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

	€	0,3 l	0,5 l
Afri-Cola ^{1,2,10,12} <i>Coke</i>		3,10	3,90
Afri-Cola ohne Zucker (light) ^{1,2,9,10,12} <i>Coke zero sugar</i>		3,10	3,90
Bluna (Orangenlimonade) ^{2,10,12} <i>Orangeade</i>		3,10	3,90
Cola-Bluna-Mischgetränk ^{1,2,10,12} <i>Coke –orangeade-mix</i>		3,10	3,90
Bitter Lemon / Tonic Water ^{3,12}		3,40	4,20
	€	0,25 l	0,5 l
Labertaler Mineralwasser (Classic <u>oder</u> Naturell) <i>Mineral water (classic <u>or</u> still)</i>		2,70	
Tafelwasser (spritzig <u>oder</u> still) <i>Table water (sparkling <u>or</u> still)</i>			3,20
Zitronenlimonade ^{10,12} <i>White lemonade</i>		2,40	3,50
Eistee-Pfirsich ^{9,10,12} <i>Peach ice tea</i>		2,40	3,50
Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeer, Traube) <i>Juice spritzer (apple, orange, black currant, grape)</i>		2,60	3,70
	€	0,2 l	0,4 l
Saft (Apfel, Orange, Traube) <i>Juice (apple, orange, grape)</i>		2,80	4,60
Glas Leitungswasser <i>A glas of tap water</i>		0,5 l	2,00

Weine

Wines

Weißwein

White wines

	€	0,1 l	0,2 l	Flasche / Bottle
Kerner Kabinett ⁶		3,20	5,20	22,- / 1,0 l
Halbtrocken - Prädikatswein Kabinett, Franken <i>Semi-dry – predicate wine, franconia</i> Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim				
Müller-Thurgau ⁶		2,80	4,80	20,- / 1,0 l
Feinfruchtig - Qualitätswein, Franken <i>Delicately fruity – quality wine, franconia</i> Abf. Weingut Schenk, Randersacker				
Silvaner Randersacker Ewig Leben ⁶		3,10	5,10	21,- / 1,0 l
Trocken - Qualitätswein, Franken <i>Dry – quality wine, franconia</i> Abf. Weingut Schenk, Randersacker				
Rosé				
<u>Rosé wines</u>				
Rotling ⁶		3,20	5,20	22,- / 1,0 l
Feinfruchtig – Qualitätswein, Franken <i>Delicately fruity – quality wine, franconia</i> Abf. Weingut Schenk, Randersacker				
Portugieser Weißherbst ⁶		3,10	5,10	21,- / 1,0 l
Halbtrocken – Qualitätswein, Franken <i>Semi-dry – quality wine, franconia</i> Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim				
Rosé ⁶		3,10	5,10	21,- / 1,0 l
Trocken – Qualitätswein, Franken <i>Dry – quality wine, franconia</i> Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim				

Rotwein

Red wines

	€	0,1 l	0,2 l	Flasche
Dornfelder ⁶		4,80	6,80	27,50 / 1,0 l
Halbtrocken – Qualitätswein, Franken <i>Semi-dry – quality wine, franconia</i> Abf. Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim				
Spätburgunder Randersacker Sonnenstuhl ⁶	4,50		6,50	26,- / 1,0 l
Trocken - Qualitätswein, Franken <i>Dry – quality wine, franconia</i> Abf. Weingut Schenk, Randersacker				

Frankenweinschorlen

Franconian wine spritzer

	€	0,2 l	0,5 l
Weißer Frankenweinschorle ^{6,10,12}		3,40	6,80
mit Randersacker Ewig Leben (süß oder sauer) <i>White wine spritzer (sweet <u>or</u> dry)</i>			
Rote Frankenweinschorle ^{6,10,12}		3,60	7,20
mit Randersacker Sonnenstuhl (süß oder sauer) <i>Red wine spritzer (sweet <u>or</u> dry)</i>			

Sekt

Sparkling wine

Henkell Trocken Piccolo ⁶	0,20 l	7,00
Henkell Trocken ⁶	0,75 l	20,00

1 Koffeinhaltig / caffeinated

4 konserviert / preservation

7 geschwärzt / blackened

10 mit Süßungsmitteln / with sweeteners

2 mit Farbstoff / with colorant

5 mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer

8 mit Phosphat / with phosphate

12 mit Antioxidationsmittel / with antioxidant

3 chininhaltig / containing quinine

6 geschwefelt / sulfured

9 enthält eine Phenylalaninquelle / contains phenylalanine

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 & Früchte	Rapp Früchte & Gemüse, 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.**

Dear guests,

*if you are affected by allergies, please ask the service staff. Our allergy menu will be
happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the
dishes.*