



BAUER

RESTAURANT



MENÜVORSCHLÄGE
FRÜHLING - SOMMER 2017



SEHR GEEHRTER GAST !

Herzlichen Dank für Ihre freundliche Anfrage.

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier bei uns im „Gasthof Bauer“ durchführen möchten und stehen Ihnen bei der Organisation gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Um einen reibungslosen, festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, bitten wir Sie, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Die folgenden Menüvorschläge beinhalten ein ganzjähriges Angebot und sollen Ihnen als Empfehlung und Anregung dienen.

Gerne werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen und Ihnen saisonale Vorschläge unterbreiten und stehen Ihnen hierfür gerne zu einem ausführlichem Gespräch zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Bauer
Bauer Hotel & Gasthof

**Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung für Bankettabsprachen unter
Telefon +49 (0) 89 9098-401 oder per e-mail an info@bauerhotel.de**



Bereits seit dem Jahre 1830 als „herrschaftliche Gastwirtschaft“ bekannt, wird im heutigen Bauer Hotel & Gasthof die Gastlichkeit gepflegt. Drei Generationen der Familie Bauer haben die Gastronomie traditionell fortgeführt: Mit Bedacht und viel Liebe zum Detail entstand aus dem Gasthof ein modernes Vier-Sterne-Hotel, das den ursprünglich bayrischen Charme mit dem Komfort von heute vereint und für seine exzellente Küche bekannt ist.

Nach einem aufwendigen Umbau erstrahlt unser Herzstück seit November 2010 in neuem Glanz. Der ursprüngliche Charakter und die modernen Akzente verbinden sich in zeitgemäßer bayrischer Gemütlichkeit. In fünf Räumlichkeiten, bestehend aus Restaurant, Kaminstube, Wintergarten, Jagdstube und Zirbelstube, lassen Sie sich von bayerischen Spezialitäten, verfeinert mit mediterranen Akzenten verwöhnen. Im Sommer bietet die großzügige Terrasse ein unvergessliches Ambiente.

Aus folgenden Räumlichkeiten können Sie für Ihre Feierlichkeit wählen:

Kaminstube	45 Personen
Wintergarten	34 Personen
Zirbelstube	30 Personen
Jagdstube	30 Personen
Karl Valentin	90 Personen
Herzog Max	40 Personen
Karl Valentin, Herzog Max und Luitpold	200 Personen
Ganghofer	40 Personen
Ludwig Thoma und Ganghofer	80 Personen

Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:

Täglich von 11.30 Uhr bis 1.00 Uhr

Warme Küche täglich von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr



Bitte beachten Sie.....

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die genaue Anzahl der Gäste spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen. Ihre Angaben sind unsere Berechnungsgrundlage.

Bei einer größeren Gesellschaft ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden **mit maximal zwei Hauptgerichten zur Wahl.**

Wir erlauben uns, für frisches Brot, Kräuterfrischkäse und Butter einen Gedeckpreis von 3,50 Euro pro Person zu erheben.

Bei Bankettveranstaltungen in unserem Festsaal berechnen wir einen Grundgedeckpreis von 25,00 Euro pro Tisch. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei der Menüauswahl einen Umsatz von 35,00 Euro pro Person benötigen. Andernfalls entstehen zusätzliche Raumkosten, die sich aus der Differenz Ihres Menüs zu 35,00 Euro ergeben.

Gerne bieten wir Ihnen auch Stuhlhussen inklusive passendem Band zu 7,00 Euro pro Stück für Ihre Feier in unseren Festsälen an.

Wir bitten um Ihr Verständnis dafür, dass wir selbst mitgebrachte Hussen nicht akzeptieren.

Bei selbst mitgebrachten Speisen und Getränken übernehmen wir keine Haftung.

Nur im Rahmen einer Veranstaltung, bei der auch hauseigene Speisen serviert werden, dürfen nach Rücksprache und mit dem Einverständnis der Geschäftsleitung eigene Kuchen, Torten, Weine und Spirituosen mitgebracht werden.

Wir erlauben uns dann ein Tellergeld (für Kuchen und Torten) von 2,80 Euro pro Person zu erheben bzw. ein Korkgeld von 18,00 € pro Weinflasche und 40,00 € pro Spirituosenflasche zu berechnen.

Menükarten können wir Ihnen als längliche Klappkarte (DIN A5) à 2,50 Euro anbieten. Für handbeschriftete Tischkärtchen berechnen wir pro Stück 1,60 Euro.

Bei Veranstaltungsverlängerung ab 00.00 Uhr wird pro Mitarbeiter und Stunde 30,00 Euro in Rechnung gestellt.

Die bei musikalischem Programm dem Haus entstehenden GEMA-Gebühren werden dem Veranstalter pauschal in Höhe von 0,60 Euro pro Person weiterberechnet.



Zur Begrüßung...

gerne bieten wir Ihnen klassische Aperitifvarianten für Ihren Stehempfang an:

Hausmarke Rilling Hochgewächs	0,7 l	€ 27,50
Prosecco di Valdobbiadene DO C	0,7 l	€ 29,50
Crémant Henri Kieffer Blanc de Blanc Brut	0,7 l	€ 35,00
Gosset Brut Excellence, Maison Gosset, Ay	0,7 l	€ 55,00
Gosset Grand Reserve Brut, Maison Gosset, Ay	0,7 l	€ 85,00
Mit frischen Fruchtpürees	0,5 l	€ 19,00
Mit Holunderblütenlikör	2 cl	€ 1,50
Mit Lantenschale Schlehenlikör	2 cl	€ 3,00

Auswahl kleiner Häppchen zum Empfang

Grissini	€ 1,00
Grissini mit Parmaschinken	€ 3,00

Crostinis mit

Tomatencreme, Oliven und Peccorino	€ 2,80
Geschmorter Paprika und Parmesan	€ 3,50
Frischkäse, getrockneter Aprikose, Rosmarin und altem Balsam	€ 4,50
Avocado-creme und in Tandoori geröstetem Thunfisch	€ 6,50

Canapés mit

Salami und gefüllten Oliven	€ 2,80
Involtini vom Räucherlachs und Safran	€ 3,10
Ziegenkäse und Granatapfel	€ 3,10
Graved Lachs und Ketakaviar	€ 3,10
Parmaschinken und Melonenkugeln	€ 3,10

Bayrische Schmankerl zum Aperitif:

Obatzd'n-Krusteln	€ 2,80
Mini Leberkäse auf Laugenstangerl	€ 2,80
Nürnberger Würst'l auf Kornweckerl	€ 2,80
Mini Fleischpflanzerl auf Malzbaguette	€ 2,80

Menü zum selbst zusammenstellen:

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gezupften Blattsalaten und Rohkost	€ 8,50
Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat mit Hausdressing	€ 9,80
Blattsalate mit Speckstreifen und gebratenen Pilzen	€ 10,80
Rote Beete Carpaccio mit Meerrettich-Crème fraîche, Feldsalat und Himbeervinaigrette	€ 10,80
Avocado-Mozzarellasalat mit Mango und Rucola	€ 10,80
Tafelspitz mit Rote Beete, Meerrettich und Gemüse Granulat	€ 11,80
Marinierter italienischer Gemüsesalat mit Büffelmozzarella und Meeresfrüchten	€ 12,80
Dreierlei vom Lachs, Parfait, Tatar und Gebeizt mit Eisbergsalat	€ 12,80
Jacobsmuschel mit Passionsfruchtdressing und grünem Spargel	€ 12,80

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe, wahlweise mit Pfannkuchenstreifen, Kalbsbrätstrudel, Butternockerl, Leberknödel, Tiroler Speckknödel oder Grießnockerl	€ 5,50
Gemüsebouillon mit Topfnockerl und Gemüserauten	€ 5,50
Bayrische Schwammerlsuppe mit Speckknödel	€ 5,50
Ochsenbouillon mit bayrischen Maultaschen	€ 5,80
Münchner Festtagssuppe (Grieß-, Brättnockerl und Pfannkuchen)	€ 6,80
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikum-Quarknockerl	€ 6,80
Gelierte Bouillabaise mit Blattsalat und Sauce Rouille	€ 6,80
Aufgeschäumte Kräutersuppe mit Spargel	€ 6,80
Weißer Tomatenschaumsuppe mit Papaya, Lauch und Jakobsmuschel	€ 7,50
Aufgeschäumte Erbsencreme mit Minzöl und gebratener Jakobsmuschel	€ 7,80

Zwischengerichte und Vegetarisches

Hausgemachte Tomatenspaghetti auf einem Ragout von Pioppine Pilze und jungem Lauch	€ 10,80
Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung in Nussbutter	€ 10,80
Spinatknödel auf Tomatenragout mit Rucola und Parmesan	€ 10,80
Gebratene Kartoffelgnocchi, Porto Pello Pilze, Marktgemüse und Liebstöckel	€ 11,20
Spargel in Blätterteig gebacken auf Morchelrahmsauce	€ 16,00
Spargelrisotto mit Jakobsmuschel und Riesengarnele	€ 18,00

Hauptgerichte

Fisch

Filets von Forelle und Saibling mit Zitronen-Kräuteröl, Frühlingsgemüse und Dampfkartoffeln	€ 18,50
Stück Zanderfilet in Kartoffelkruste mit Champagnersauce und Saisongemüse	€ 19,80
Lachsmittelstück unter der Pommery Kräuterhaube, Blumenkohlpüree und Zucchini	€ 19,80
Kross gebratener Zander mit Mangosauerkraut, Rießlingschaum und Butterkartoffeln	€ 19,80
Filet vom Eismeersaibling auf grünem Gemüse (Erbsen, Spargel, Zuckerschoten) heurige Kartoffeln und Weißweinschaum	€ 19,80
Bauers Edelfischteller mit gegrillter Riesengarnele auf Gemüsebett und Kartoffelgratin	€ 22,00

Geflügel

Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet im Salbei-Parmaschinkenmantel auf Lauchrisotto	€ 16,80
Mit einer Wildgarnele gefüllte Maishendlbrust auf Spargel-Erbsenrisotto und rotem Curryschaum	€ 18,50
Huhn und Langustinos auf dicken Bohnen und Kartoffelroulade	€ 18,50
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen mit Zuckerschoten, Steinpilzravioli und Portweinjus	€ 19,80
Rosa gebratene Entenbrust auf Beerensauce mit Gemüse Couscous	€ 21,00

Vom Rind, Kalb & Schwein

Milchferkel auf buntem Gemüse mit gefülltem Kartoffelpalatschinken	€ 18,50
Feines Ragout vom Freisinger Bison mit Dornfelder, pochiertem Landei und Speckknödel	€ 19,80
Schweinefilet in Pfefferkruste mit Rahmschwammerl, Mandelbrokkoli-Röschen und Serviettenknödel von der Brezn	€ 19,80
Geschmortes Kalbsbackerl in gutem Roten mit Frühlingsgemüse und Kartoffelstampf	€ 19,80
*Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Morchelrahm, Gemüse und Kartoffelcrêpe	€ 21,80
Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Backerlragoût mit Romanescogemüse und Kartoffelstampf	€ 24,00
*Gebratenes Roastbeef vom bayrischen Weideochsen mit Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 24,00
Filet vom Almoachsen mit Kräuterkruste, Balsamicoschalotten, Gemüsebukett und Risolée Kartoffeln	€ 28,00

Wild & Lamm

Feines Hirsch-Rehragout mit Schwammerl, Krusterln Buttermilchknödel und Brokkoli	€ 19,80
Rosa gebratenes Lammnüsschen mit Gartenkräutern, Paprikagemüse und Ofenkartoffel dazu Sauerrahm	€ 21,80
Medaillons aus der Rehkeule mit Ribisel-Chilisauce, Selleriepüree und Schupfnudeln	€ 24,00
Rosa gebratenes Karrée vom bayrischen Wiesenlamm mit Gewürzkruste, Bohnenröllchen und Kartoffelgratin	€ 26,00

Süßspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 7,80
Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanilleeis	€ 8,50
Panna Cotta Küchlein mit Beerenpüree	€ 9,20
Bayrische Creme mit Himbeermark und frischen Beeren	€ 9,50
Buttermilchmousse auf Erdbeercarpaccio und Minzpesto	€ 9,50
Panna-Cotta von der gerösteten weißen Schokolade mit Beeren	€ 9,50
Mousse von dunkler und weißer Schokolade mit Früchteratouille	€ 9,50
Crème brûlée von Holunder mit hausgemachtem Mango-Chilieis	€ 9,50
Schokoladenmousse-Törtchen mit Erdbeerragout	€ 9,80
Mandelblättchen mit Pralinenmousse und grünem Apfeleis	€ 9,80
Bauers Dessertteller	€ 12,80
Verschiedene Rohmilchkäse mit Feigensenf und roten Trauben vom Tölzer Kasladen	€ 10,80

Bauer's Dessertbuffet ab 30 Personen:

Mousse von dunkler und weißer Schokolade im Weckglaserl serviert	
Bayerisch Creme mit Himbeeren	
Crème brûlée	
Hausgemachtes Eisparfait	
Flammierte Crêpes in Variationen	
Variation von frischen Früchten	
	€ 14,00

*bitte beachten Sie, dass diese Gerichte nicht zur Wahl zubereitet werden können



Kuchenauswahl aus unserer eigenen Konditorei

Käsekuchen (12 Stück)	Stück á	€ 3,50
Apfelstreuselkuchen (12 Stück)	Stück á	€ 3,50
Bisquitroulade mit Zitronencreme-Waldbeerenfüllung (12 Stück)	Stück á	€ 3,80
Bisquitroulade mit Marillenfüllung (12 Stück)	Stück á	€ 3,80
Himbeerkuchen (12 Stück)	Stück á	€ 3,80
Schwarzwälder Kirschtorte (16 Stück)	Stück á	€ 4,50
Sachertorte (16 Stück)	Stück á	€ 4,50
Käsesahne Torte (16 Stück)	Stück á	€ 4,50
Portion Sahne		€ 0,80
Dazu bieten wir Ihnen eine Kaffeepauschale (inklusive Teespezialitäten, Filterkaffee)		€ 6,00

Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe mit Hausbrot		€ 8,50
Berliner Currywurst mit Pommes Pont-Neuf		€ 9,50
Chili con Carne mit Sauerrahm und Käse		€ 9,80
Käseauswahl vom Brett mit roten Trauben, Fassbutter und frischem Baguette		€ 11,00
Cheeseburger frisch vom Grill		€ 12,00



Das Geburtstagsmenü

7-Kräuter Cremesüppchen mit Trüffelschaum

Rosa gebratenes Schweinefilet im Thymian-Speckmantel
mit Schwammerl Tomatensugo und Pasta

Geeister Cappuccino mit Kahlualmilch

€ 35,00

Das traditionelle Festessen

Ausgesuchte Wildkräutersalate in Pommery Senf Vinaigrette
mit Gurken und Karottenspaghetti

Rinderconsommè mit Leberstrudel

Glasierter Schweinerücken mit Steinchampignons,
Gemüse und Basilikum Kartoffeln

Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleschaum

€ 40,00

Das Münchner Menü

Feldsalatrösschen mit Speck und Kracherl

Fischsuppe von der Bachforelle mit jungem Lauch

Knuspriges Spanferkelkareè mit Wirsingstrudel und Kartoffelknödel

Rahmschmarrn mit feinem Zwetschgenragout

€ 42,50



Das Hochzeitsmenü
(und auch zu anderen Anlässen)

Tranche vom Räucherlachs mit Rösti und Kräuterespuma

Beeftea mit Ochschwanzravioli

Gefüllter Kalbsrücken mit Pfifferlingen, Pastinaken und glasiertem Spargel

Bauers Dessertteller

€ 50,00

Das große Festmenü

4 Länder Tomatenvariation, Basilikum und Passionsfrucht

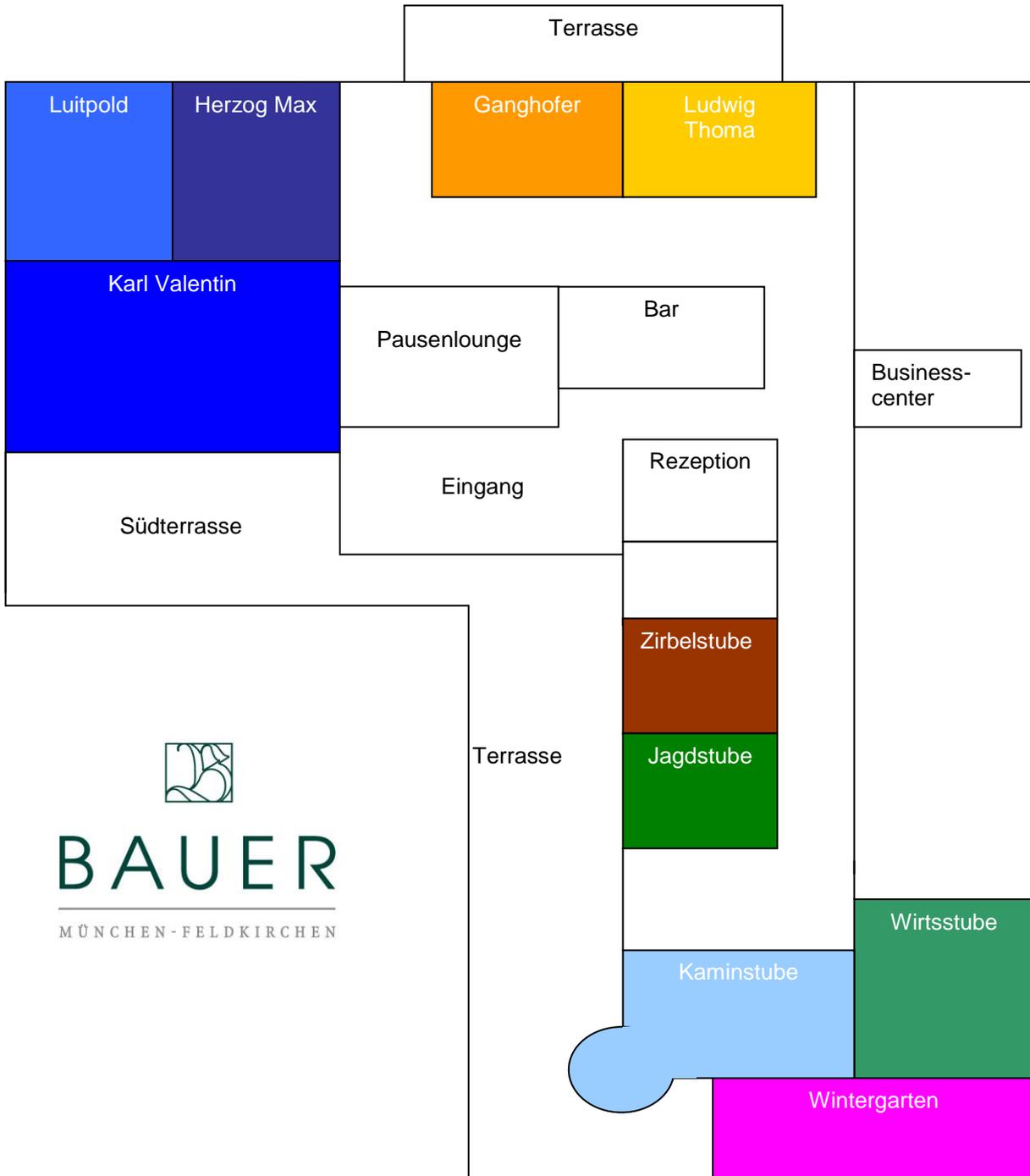
Rahmsuppe von der jungen Erbse mit Scampi und Pata Negra

Am Stück gebratenes Almochsenfilet mit Kräutersaitlingen,
Speckbohnen und Kartoffelcreme

Beerentörtchen mit Pinienkernthaler

€ 56,00

UNSERE TAGUNGS- UND BANKETTRÄUME



Anfahrtsbeschreibung

Im Bauer Hotel & Gasthof wohnen und tagen Sie in bester Lage: Zur Messe München und zum Internationalen Congress Center München benötigen Sie auf der Münchner Straße nur drei Minuten.

Am Flughafen Franz-Josef-Strauß in Erding sind Sie in ca. 20 Minuten und die Münchner Innenstadt erreichen Sie bequem und schnell mit der S-Bahn.

Das wichtigste aber: Alle Wege führen zum Bauer Hotel & Gasthof, egal woher Sie kommen. Sie fahren einfach von der A99 (Ostumgehung München) auf die A 94 Richtung München und dann in Feldkirchen-Ost ab.

Wenn Sie von Passau kommen verlassen Sie die Autobahn in Feldkirchen-West.

Dann finden Sie das Bauer Hotel & Gasthof ganz leicht im Zentrum von Feldkirchen.

BAUER HOTEL & GASTHOF
Münchner Strasse 6
85622 Feldkirchen

Telefon + 49 (0) 89 9098- 0
Fax + 49 (0) 89 9098-414

e-mail info@bauerhotel.de
homepage www.bauerhotel.de

