

Liebe Gäste!

**Herzlich Willkommen im
Gutshof Bauers Stuben.**

**Unser Familienbetrieb freut sich sehr,
dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Wir hoffen, Sie genießen Ihre Pause vom Alltag!**

**Ihnen hat unser Wein so gemundet, dass Sie diesen
zu Hause auch genießen möchten?**

Kein Problem...

**Gerne können Sie sich Ihren Weinkeller
mit unseren Weinen bestücken.**

**Unser Service bringt Ihnen gerne die
aktuelle Weinpreisliste.**

Bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag

12 – 22 Uhr

Sonntags

11.30 – 21 Uhr

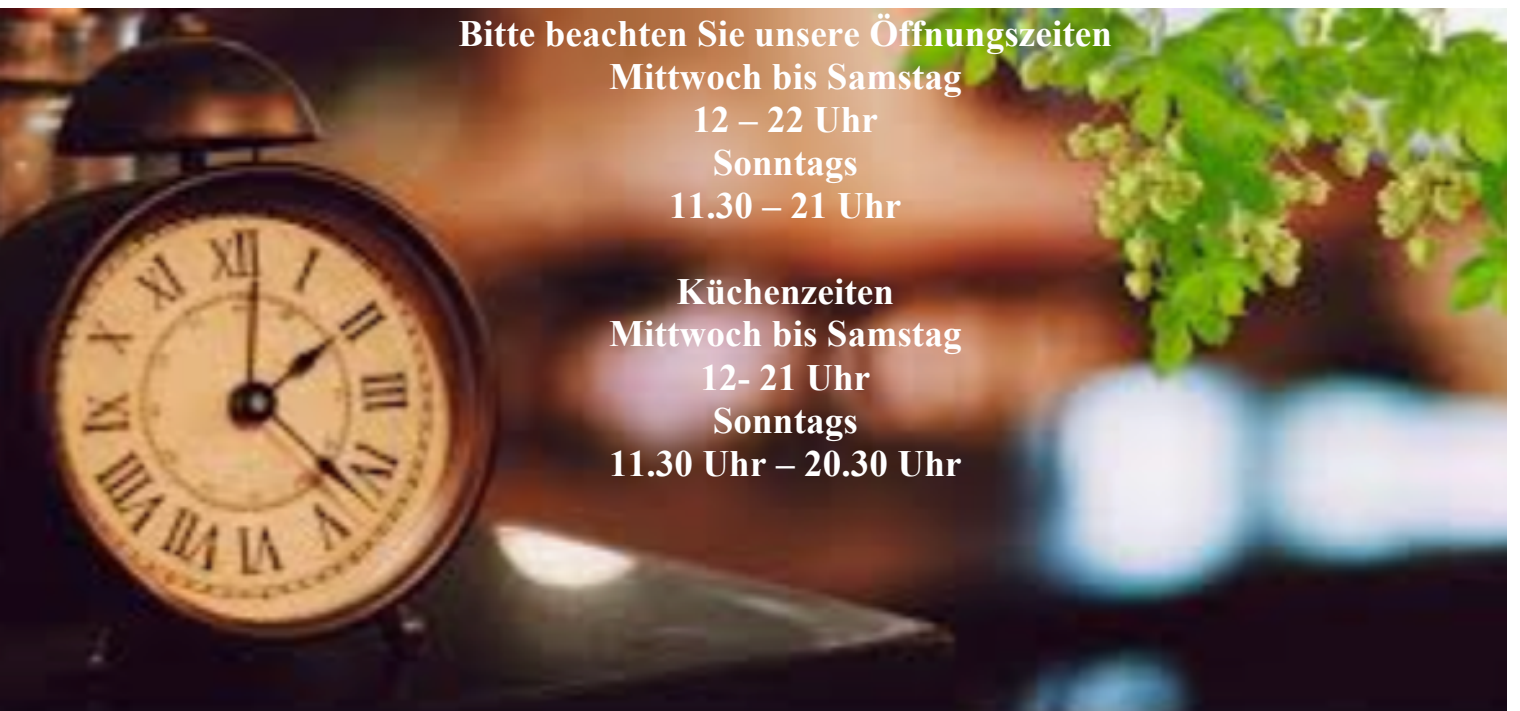
Küchenzeiten

Mittwoch bis Samstag

12- 21 Uhr

Sonntags

11.30 Uhr – 20.30 Uhr



Vorspeisen / Kleinigkeiten

Kleiner, bunter Beilagensalat **vegetarisch** 4,80 Euro

Echter Räucherlachs
auf Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich 9,90 Euro
als Hauptgang 18,90 Euro

Knusper-Scampí mit kleinem Salatbukett und Dip 11,50 Euro

Panierter, gebackener Ziegenkamembert
mit Vin-Chili-Trauben-Gelee und kleinem Salatbukett **vegetarisch** 11,80 Euro

Saumagen-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette 8,50 Euro

Rindercarpaccio mit Pesto & Parmesanhobel 13,90 Euro

Lauwarmer Handkäse -Sauermilchkäse-
mit Zwiebeln, Paprika und Kümmel und Bauernbrot 8,50 Euro

Ohne Fleisch und so gut....

Riesengarnelen in Curry-Safran-Soße auf Bandnudeln 18,50 Euro

Käsespätzle mit Cryère-Käse, Zwiebeln und Salat **vegetarisch** 10,50 Euro

Steinpilz-Nudeltaschen in Trüffelsahne **vegetarisch** 17,50 Euro

Das lieben die Pfälzer...

Winzer Teller Bratwurst, Leberknödel, Saumagen
mit Weinsauerkraut & Brot 14,80 Euro

Salate frisch vom Markt

Große, bunte Salate mit Hausdressing „ohne Schnick-Schnack“ 10,50 Euro

- mit gegrillten Putenbruststreifen „der Speck muss weg“ 14,90 Euro

- mit Knusper-Scampi „der schmeckt nach mehr“ 15,90 Euro

- mit gebratenen Rinderstreifen „Manager-Salat“ 15,90 Euro

- mit gebackenem Ziegencamembert „Ziege nicht Zicke“ **vegetarisch** 16,80 Euro

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch** 4,80 Euro

Flammkuchen frisch aus dem Ofen

Flammkuchen „Tradition“ mit Speck, Zwiebeln und Schmand 8,90 Euro

Flammkuchen „Spezial“ mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Käse 9,20 Euro

Flammkuchen „Gourmet“
mit Wild-Lachs, Shrimps, Zwiebeln und Schmand 9,90 Euro

Flammkuchen „Pescha“ mit Hirtenkäse, Peperoni und Schmand
vegetarisch 9,50 Euro

vom Kalb

- Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln 21,90 Euro
- Osso Buco -geschmorte Kalbshaxenscheibe-
mit Bandnudeln 18,90 Euro
- zusätzlicher Kleiner, bunter Beilagensalat **vegetarisch** 4,80 Euro

Die Klassiker vom Rind

- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln 20,80 Euro
- Zartes Rumpsteak vom argentinischen Rind 250g Rohgewicht 22,90 Euro
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Dijonsenfsoße oder Pfefferrahmsoße,
und Bratkartoffeln
- zusätzlicher Kleiner, bunter Beilagensalat **vegetarisch** 4,80 Euro

vom Landschwein

- Pfefferrahmsteak vom Schweinerücken
mit rosa & grünen Pfefferbeeren und Kroketten 17,80 Euro
- Cordon Bleu mit Kochschinken und Gouda gefüllt
und Pommes 18,80 Euro
- Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 12,90 Euro
- Medaillons von der Schweinelende
mit Pfefferrahmsoße und Spätzle 17,80 Euro
- zusätzlicher Kleiner, bunter Beilagensalat **vegetarisch** 4,80 Euro

