

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 zuhause 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

Donnerstag bis Samstag

12 – 22 Uhr

Sonntags

11.30 – 21 Uhr

Küchenzeiten

Donnerstag bis Samstag

12– 21 Uhr

Sonntags

11.30 Uhr – 20.30 Uhr

## Vorspeisen / Kleinigkeiten

Kleiner, bunter Beilagensalat	vegetarisch	5,50 Euro
Echter Räucherlachs auf Zwei Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich		10,90 Euro
als Hauptgang		18,90 Euro
Knusper-Scampi mit kleinem Salatbukett und Dip		11,50 Euro
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

## Ohne Fleisch und so gut....

Knoblauch-Riesengarnelen auf Risotto	22,50 Euro
Käsespätzle mit Cryère-Käse, Zwiebeln und Salat <small>vegetarisch</small>	14,50 Euro
Steinpilz-Nudeltaschen in Trüffelsahne <small>vegetarisch</small>	18,50 Euro

## Salate frisch vom Markt

Große, bunte Salate mit Hausdressing „ohne Schnick-Schnack“ <small>vegetarisch</small>	11,50 Euro
- mit gegrillten Putenbruststreifen „der Speck muss weg“	14,90 Euro
- mit Knusper-Scampi „der schmeckt nach meehr“	16,90 Euro
- mit gebratenen Rinderstreifen „Manager-Salat“	16,90 Euro
- mit gebackenem Ziegencamembert „Ziege nicht Zicke“ <small>vegetarisch</small>	16,80 Euro
Kleiner Beilagensalat <small>vegetarisch</small>	5,50 Euro

## Lieblingsgerichte

- Wiener Kalbsschnitzel  
mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln 21,90 Euro
- In Merlot geschmorte Ochsenbäckchen  
mit Spätzle 19,90 Euro
- Rostbraten vom Rind mit geschmorten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln 21,80 Euro
- Zartes Rumpsteak  
vom argentinischen Rind 250g Rohgewicht  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
frischem Meerrettich oder geschmorten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln 23,90 Euro
- Cordon Bleu vom SchweineRücken  
mit Kochschinken und Gouda gefüllt  
und Pommes 19,80 Euro
- Medaillons von der Schweinelende  
mit frischen Rahm-Champignon  
und Spätzle 17,90 Euro
- Pfälzer Schweine-Roulade  
mit Weck-Brätfüllung  
und Bratkartoffeln 14,90 Euro

## Dessert

Mousse von dunkler Schokolade &  
Mousse von heller Schokolade  
mit Roter Grütze 8,50 Euro

Geeiste  
Nougat-Marzipan- Lasagne 8,90 Euro

Creme Bruleé  
mit einer Kugel Sorbet 9,50 Euro

Lauwarmes Schokoküchlein  
mit einer Kugel Vanilleeis 8,70 Euro

Dessertvariation  
„vun allem ebbes...“ 14,50 Euro

## Eisspezialitäten

Gemischtes Eis  
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis  
mit Sahne 5,90 Euro

3 Kugeln Vanilleeis, Sahne und  
Versuchung Roter-Grütze 6,80 Euro  
Sonnenbecher Eierlikör 6,80 Euro

Nussbecher  
Vanille- und Nusseis mit verschiedenen Nüssen  
Karamellsoße und Sahne 8,80 Euro

Egal was die Frage ist,

Schokolade

ist die Antwort.