

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.

Der Weinverkauf ist von 11 bis 21 Uhr geöffnet
zu den Restaurantöffnungszeiten

Bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten

Restaurant

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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl und Knusperstängli	vegetarisch	8,50 Euro
Kleiner, bunter Beilagensalat	vegetarisch	5,50 Euro
Kleiner Feldsalat mit Knobli-Vinaigrette, Speck und Croutons		7,50 Euro
Echter Räucherlachs auf zwei Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich		10,90 Euro
als Hauptgang		18,90 Euro
Rindercarpaccio mit Pesto & Parmesan		13,90 Euro
Knusper-Scampí mit kleinem Salatbukett und Dip		11,50 Euro
gebackener Ziegenkamembert auf Rote-Beete-Carpaccio mit Vin-Chili -Gelee und kleinem Salatbukett	vegetarisch	11,80 Euro
Saumagen-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette		8,50 Euro

Lieblingsgerichte

Pfälzer Roulade vom Landschwein mit Weck-Brätfüllung und Bratkartoffeln	14,90 Euro
Medaillons von der Schweinelende mit grüner Pfefferrahmsoße und Spätzle	17,90 Euro
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Kochschinken und Gouda gefüllt und Pommes	19,80 Euro
Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln	21,90 Euro
In Merlot geschmorte Ochsenbäckchen mit Spätzle	21,50 Euro
Rostbraten vom Rind mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln	21,80 Euro
Keschde-Saumache Kastanien-Saumagen mit Apfel-Rotkraut und Bratkartoffeln	17,90 Euro
Winzerteller Bratwurst, Saumagen & Leberknödel mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln	19,00 Euro

Ohne Fleisch und so lecker....

Käsespätzle mit Cryère-Käse, Zwiebeln und Salat vegetarisch	14,50 Euro
Steinpilz-Nudeltaschen in Trüffelsahne vegetarisch	18,50 Euro
Tagliatelle mit Kokos-Curry-Soße und gebratenen Riesengarnelen	23,90 Euro

Salate frisch vom Markt

Großer, bunter Salatteller mit Hausdressing und	
- Vegetarisch	11,50 Euro
- Gebratenen Putenbruststreifen	14,90 Euro
- Gebratenen Rinderstreifen	16,90 Euro
- Knusperscampi	16,90 Euro
- Gebackenem Ziegenamembert	17,90 Euro
Großer Feldsalat mit Knobli-Vinaigrette und	
- Speck & Croutons	17,90 Euro
- Gebratenen Putenbruststreifen	18,90 Euro
- Gebratenen Rinderstreifen	19,90 Euro
- Knusperscampi	19,90 Euro
- Gebackenem Ziegenamembert	20,90 Euro

Dessert

Duett von dunkler & heller Mousse au Chocolat
mit Roter Grütze 8,50 Euro

Geeiste Nougat-Marzipan- Lasagne 8,90 Euro

Lauwarmes Schokoküchlein
mit einer Kugel Vanilleeis 8,70 Euro

Crème Brûlée
mit einer Kugel Vanilleeis 9,50 Euro

Dessert-Variation
„vun allem ebbes...“ 14,50 Euro

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
Vanilleeis und Nusseis mit verschiedenen Nüssen
Karamellsoße und Sahne 8,80 Euro

Winzer-Dessert
Zitronensorbet mit Secco aufgegossen 8,50 Euro



Guten Morgen!
Schön, dass Ihr da seid!



Ohne Trallala

- für 1 Person -

Schinken, Salamí & Käsevariation
Butter, hausgemachte Marmelade

Kräuter-Rührei mit Bacon

Kleiner Wurstsalat

Jogurt mit frischem Obst

und zwei Brötchen

15 €

Mädelskram

Buwe griechens aower ach!

- für 1 Person -

French Toast

mit süßem Früchtetopping,

Röstbrot mit Avocado,

pochiertes Ei

Acai-Mini-Bowl mit Granola, Kokoschips

Jogurt mit frischem Obst

20,50 €

Bauers Stuben

Schnicki-Schnacki...

2 Secco Romeo
2 kleinen Heißgetränken
2 French Toast mit süßem Topping
2 Röstbrote mit Avocado &
Pochiertem Ei
2 Lachs-Crepes-Röllchen
2 Acai-Mini-Bowl mit Granola & Kokoschips
2 Jogurt mit frischem Obst
Schinken, Salamí & Käsevariation
Tomaten-Mozzarella-Spieß
2 Brötchen

44 € *- für 2 Personen -*