

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

Kleiner, bunter Beilagensalat	vegetarisch	5,80 Euro
Echter Räucherlachs auf zwei Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	klein oder groß	12,90/19,90 Euro
Rindercarpaccio mit Pesto & Parmesan		14,90 Euro
Knusper-Scampí mit kleinem Salatbukett und Díp		12,50 Euro
gebackener Ziegenamembert mit Vin-Chili -Gelee und kleinem Salatbukett	vegetarisch	12,80 Euro
Saumagen-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette		9,50 Euro

Salate frisch vom Markt

Großer, bunter Salatteller mit Hausdressing und		
- Vegetarisch		12,50 Euro
- Gebratenen Putenbruststreifen		16,90 Euro
- Gebratenen Rinderstreifen		17,90 Euro
- Knuspercampí		17,90 Euro
- 2 Gebackenen Ziegenamembert s		19,90 Euro

Nudelgerichte

Käsespätzle mit Cryère-Käse, Zwiebeln und Salat	vegetarisch	15,50 Euro
Steinpilz-Nudeltaschen in Trüffelsahne	vegetarisch	19,50 Euro
Tagliatelle mit Kokos-Curry-Soße und gebratenen Riesengarnelen		23,90 Euro

Vom Rind

In Merlot geschmorte Ochsenbäckchen
mit Spätzle 23,50 Euro

Rostbraten vom Rind mit geschmorten Zwiebeln
und Bratkartoffeln 23,80 Euro

Rumpsteak vom argentinischen Rind
wahlweise mit
Kräuterbutter oder Zwiebelsoße oder Grüner Pfefferrahmsoße
dazu reichen wir Bratkartoffeln je 25,90 Euro

Vom Landschwein

Medaillons von der Schweinelende
mit grüner Pfefferrahmsoße und Spätzle 19,90 Euro

Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit Kochschinken und Gouda gefüllt
und Pommes 20,80 Euro

Winzerteller
Bratwurst, Saumagen & Leberknödel mit Weinsauerkraut
und Bratkartoffeln 19,00 Euro

vom Kalb

Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln 22,90 Euro

Dessert

Mousse au Chocolat	8,50 Euro
Kokos-Creme 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 -*