

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 als Hauptgang		12,90 Euro 19,90 Euro
Rindercarpaccio mit Pesto & Parmesan		14,90 Euro
Knusper-Scampí mit kleinem Salatbukett und Dip		12,50 Euro
gebackener Ziegencamembert auf Rote-Beete-Carpaccio mit Vin-Chili -Gelee und kleinem Salatbukett	vegetarisch	12,80 Euro
Saumagen-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette		9,50 Euro
Flammkuchen „Tradition“ mit Schmand, Speck & Zwiebeln		10,90 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

Salate frisch vom Markt

Großer, bunter Salatteller mit Hausdressing und	
- Vegetarisch	12,50 Euro
- Gebratenen Putenbruststreifen	15,90 Euro
- Gebratenen Rinderstreifen	17,90 Euro
- Knusperscampi	17,90 Euro
- 2 Gebackenen Ziegencamemberts	19,90 Euro

vom Kalb

Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln 22,90 Euro

Kalbsmedaillons

mit frischen Rahm-Champignon & Kroketten 27,90 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 Rind

In Merlot geschmorte Ochsenbäckchen

mit Spätzle 23,50 Euro

Rostbraten vom Rind

mit geschmorten Zwiebeln
und Bratkartoffeln 23,80 Euro

Rumpsteak „Rossini“

mit Gänseleber-Pafait
und Kroketten 26,90 Euro

Rumpsteak vom argentinischen Rind

wahlweise mit
Kräuterbutter
Zwiebelsoße
Grüner Pfefferrahmsoße
dazu reichen wir Bratkartoffeln je 25,90 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

Creme Bruleé
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 -