GASTHAUS BAUMANN
Familie Klier

Aperitif:

Crémant d'Alsace Brut,
Henri Kieffer 0,1l 9,00

Baumann Sprizz 7,20

Alkoholfreier- Sprizz 5,10

Weinempfehlung
Weiß:
Faß „68“ Riesling Biowein
Rheinhessen 6,80

Rot:
Primitivo Terre del Sole
Apulien 6,80

Vorspeisen & Suppen:

Geräucherte Entenbrust mit Rucula
und Honig-Senfmarinade, Walnüsse 14,30

Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig-Senfdressing
auf buntem Blattsalat 14,30

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen 6,50

Spargelcremesuppe 7,80

Aus der Wurstküche
2 Paar Schweinswürstl auf Sauerkraut 8,80

Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat 9,80

2 Stück Wollwürste mit Kartoffel-Gurkensalat 8,80

Liebe Gäste,
wenn sie Fragen zu Allergenen
haben, wenden sie sich an unsere
Servicekräfte

GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Geschmacksverstärker 4 geschwefelt 5Phosphat
6 koffeinhaltig 8 mit Süßungsmittel

Baumann`s bayrischer Wagyu - Burger

Brezenbrioche, 180g Waguypflanzl rosa gebraten,

Blaukraut-Coleslaw, Tegernseer Bergkäse,

hausgemachte BBQ-Soße 21,00

Alle Zutaten kommen von Lieferanten aus der Umgebung!

Vegetarisch

Südtiroler Kartoffeltascherl mit Steinpilzfüllung

geschmolzene Tomaten, Parmesan und Rucola 16,50

Fisch:

Bowl, Garnelen-Lachspflanzerl, Basmatireis, Avocado,

Röstzwiebeln, Cashew, Honig-Senfsoße 22,50

Was kaltes:

Sauer marinierter Tafelspitz mit Zwiebeln, Gurke, Tomaten,

Radieserl, Kürbiskernöl,Röstkartoffeln 18,80

Gourmetwein der Woche

Blauer Spätburgunder Knipser
Pfalz 0,2l 8,80

Gourmetbiere

„Franziskaner Royal“
Jahrgangsweißbier 0,5l 4,50

„Dachauer Urmärzen“
Bernsteinfarbenes Traditionsbier
0,5l 4,50

Spargel aus Deutschland:

Portion Spargel mit Grenaillekartoffeln

und Sc, Hollandaise 24,80

mit gekkochten Schinken 27,80

mit kleinem Wiener Schnitzel 34,00

Schweinefilet mit Thymianrahm, buntes Gemüse
und Kürbiskernrösti 22,50

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites 17,70

Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit Bratkartoffeln
und Preiselbeeren 25,50

Grillfleisch vom Halsgrat mit Zwiebeln,
Meerrettich, BBQ-Soße und Kartoffelsalat 17,50

3 Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat 14,50

Rib-Eye medium gebraten mit Chimichurri,
Kürbiskernrösti, bunter Salat 34,80

Dessert

Topfenpalatschinken mit Erdbeersorbet
und Erdbeeren 12,80

Minidessert 5,50

Apfelkücherl in Zimtzucker und Vanilleeis vom Beindlhof 8,70

Bauernhofeis vom Beindlhof Kugel 2,00