

Willkommen im Gasthaus Baumann



Aperitif:
Baumann Sprizz 4,90



Erfrischend neu & Alkoholfrei
Franziskaner Weißbier
Blutorange, Zitrone
0,33l 2,80

Weinempfehlung
Weiß:
Grauburgunder
Bioweingut Helde 0,2l 5,80
Rot:
Primitivo
Apulien 0,2l 5,80

Alkohofreier- Sprizz
Himbeere/ Zitrone/ Rosmarin
0,4l 4,90

Aus der Wurstküche

- Leberkäs mit Ei und Kartoffelsalat 7,50
- 5 2 Stück Wollwürste mit Kartoffel-Gurkensalat 7,30
- 5 3 Stück Kalbsbratwürstl auf Sauerkraut 7,30
- 5 2 Paar Schweinswürstel auf Sauerkraut 7,30
- 5 Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat 8,00



Der perfekte Begleiter
Antico Ceppo TRES
trocken
Lazium 0,2l 7,80

Gourmetweine der Woche

Deidesheimer Kieselberg
Riesling Dr. Bassermann-Jordan
Pfalz 0,2l 7,80

Gourmetbiere

Leffe Blond
Belgisches Klosterbier
0,33l 3,60
„Franziskaner Royal“
Jahrgangsweißbier 0,5l 4,00
„Dachauer Urmärzen“
Bernsteinfarbenes Traditionbier
0,5l 4,00

Vorspeisen & Suppen

*Hausgebeizter schottischer Wildlachs
mit Dill-Senfsoße und Baguette 11,80*

*Bunte Blattsalate mit Honig-Senfdressing,
geröstete Kerndl und Croutons 6,50*

Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum 6,50

Karotten-Ingwersuppe 5,80

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen 4,80



Wild

*Hirschrückenmedaillons rosa gebraten mit Wacholderrahm,
winterlichen Gemüse und Kartoffel-Pfifferlingstrudel 29,00*

*Wildschweingulasch mit Rotwein geschmort, Apfelblaukraut
und Serviettenknödel 17,80*

*Hirschkeule geschmort in Wacholderrahm mit Blaukraut,
Serviettenknödel und Preiselbeeren 19,80*

*Perlhuhnbrust mit Portweinsoße
herbstliches Gemüse und Kartoffel-Selleriestampf 20,80*

*Rehpflanzerl im Speckmantel mit Wirsing
und Feigenknödel 14,80*

*Hirschbratwürstel auf Rahmwirsing, Rotweinsoße
und Fingernudeln 12,80*

*½ Bauernente vom Grill mit Apfelblaukraut und
Kartoffelknödel 19,80*

*Tournedos vom Kalbsfilet in Sherry-Traubensoße
mit Buttergemüse und Kartoffelkrusteln 29,80*

*Seesaibling vom Grill mit WeißweinsöÙe, Marktgemüse
und Salzkartoffeln 17,80*

*Riesengarnelen in KrustentiersöÙe
auf hausgemachten Tagliarini 17,80*

*Rumpsteak mit Fettrand gebraten, Rösti,
Kräuterbutter und bunten Salat 25,00*

*Grillfleisch vom Halsgrat mit Meerrettich, gehackte Zwiebeln,
ChillisoÙe und Kartoffelsalat 11,00*

3 Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffel–Gurkensalat 10,80

*Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit Bratkartoffeln
und Preiselbeeren 17,80*

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes und Salat 12,00

*Crespelle mit Ricotta-Spinatfüllung, Kräuterrahm
und Salzkartoffeln 12,80*



Dessert

Cappuccino-Mousse-Törtchen mit Vanilleschaum 7,80

Minidessert 3,80

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Madagaskar- Vanilleeis 5,80

Bauernhofeis vom Beindlhof Kugel 1,40

*Saint Agur Blauschimmelkäse mit Rotweibirne,
gesalzene Butter und Baguette 9,80*