



GASTHAUS BAUMANN

Familie Klier

Aperitif:

Baumann Sprizz 6,50



Alkoholfreier- Sprizz

0,4l 4,90

Weinempfehlung

Weiß:

Riesling „Faß 68“ Wittmann

Rheinhessen 0,2l 5,80

Rot:

Jechtinger Echterberg

Spätburgunder Bioweingut

Helde, Kaiserstuhl 0,2l 5,80

Aus der Wurstküche

- ⁵ *2 Stück Wollwürste mit Kartoffel-Gurkensalat 7,30*
- ⁵ *2 Paar Schweinswürstel auf Sauerkraut 7,30*
- ⁵ *Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat 8,00*



Suppen & Vorspeise

*Rindercarpaccio mit Olivenöl,
Parmesan, Rucola 11,80*

Kürbiscremesuppe mit Kernöl 6,80

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen 5,80

**GREEN
CHEFS**
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

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

Kirta`21

Portion Kirta- Gans mit Apfellaukraut und Kartoffelknödel 25,80

½ Bauernente vom Grill mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 22,80

Vegetarisch

Spinatknödel mit geschmolzenen Tomaten
und brauner Butter, Parmesan und Rucola 13,00

Kürbisravioli mit Tomatencreme
und Rucola, Parmesan 13,00

Bowl:

Bowl, Lachsfilet, Basmatireis,
Avocado, Honig-Senfsoße, Cashew,
Röstzwiebeln 16,80

Perfekt zu Gans & Ente

Pinot Noir Faß XI

Mugler Pfalz
0,2l 7,80

Baumann`s bayrischer Wagyu - Burger

Brezencroissant, 180g Waguyplanzl rosa gebraten,
Blaukraut-Coleslaw, Tegernseer Bergkäse,
hausgemachte BBQ-Soße 16,80

Alle Zutaten kommen von Lieferanten aus der Umgebung!

Gourmetbiere

„Franziskaner Royal“
Jahrgangsweißbier 0,5l 4,20

„Dachauer Urmärzen“
Bernsteinfarbenes Traditionsbier
0,5l 4,10

Gourmetwein der Woche

Riesling „Faß 111“
Künstler Rheingau
0,2l 7,80

*Tafelspitz gesotten in Schnittlauchsoße, a bissl a Gmias
und Röstkartoffeln, Preiselbeeren 18,80*

*Ochsenbacken in Rotwein geschmort mit a bissl a Gmias
und Kartoffel-Selleriepüree 17,80*

*Zanderfilet vom Grill auf Streifen von Roten Beten
und Petersilienwurzeln mit Rieslingsoße und Salzkartoffeln 21,80*

*Rumpsteak vom Almoachsen mit Kartoffelrösti,
Kräuterbutter und bunten Salat 25,00*



*Perlhuhnbrust mit Thymianrahm, Marktgemüse
und Pastinaken-Topinamburgatin 19,80*

*Grillfleisch vom Halsgrat mit Zwiebeln, Meerrettich,
BBQ-Soße und Kartoffelsalat 13,80*

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites 13,00

*Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit Bratkartoffeln
und Preiselbeeren 18,00*

Wiener Backhendl mit Kartoffel-Endiviensalat, Kürbiskernöl 15,80

3 Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat 11,50

Dessert

*Dreierlei vom Apfel, Apfelcrumble,
Apfelsorbet, Clavadosschaum 8,80*

Minidessert 3,80

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Madagaskar- Vanilleeis 6,50

Bauernhofeis vom Beindlhof Kugel 1,50