



GASTHAUS BAUMANN

Familie Klier

Aperitif:

Baumann Sprizz 6,50



Alkoholfreier- Sprizz

0,2l 5,10

Weinempfehlung

Weiß:

*Faß „68“ Riesling Biowein
Rheinhessen 6,80*

Rot:

*Primitivo Terre del Sole
Apulien 6,80*

Oktoberfestbier vom Faß

0,5l 4,90

Vorspeisen & Suppen:

*Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesan
und Rucola 12,80*

*Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig-Senfdressing
auf buntem Blattsalat vom Biohof Hellwasser 12,80*

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen 5,80

Kürbiscremesuppe mit Kernöl 6,80

Aus der Wurstküche

2 Paar Schweinswürstl auf Sauerkraut 7,80

Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat 8,80

2 Stück Wollwürste mit Kartoffel-Gurkensalat 7,80

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

Wirtshauswies`n

½ Bauernente vom Grill mit Blaukraut und Kartoffelnödel 25,80

*Ochsenbackerl in Rotweinsöße mit Gemüse
und Kartoffel-Selleriepüree 19,80*

Gefüllter Schweinekrustenbraten mit Rahmwirsing und Biersoß` 15,80

3 Kälberne Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat 12,80

Hausgemachte Dampfnudeln mit Vanillesöße 5,80

Bowl:

*Lachsbällchen, Basmatireis Karotte,
Mango, Cashew, Röstzwiebeln,
Asiadressing 18,80*

Vegetarisch

*Südtiroler Kürbisnockerl mit a bissl an Gmias,
Parmesan und Rucola 14,80*

Gourmetbiere

„Franziskaner Royal“

Jahrgangsweißbier 0,5l 4,50

„Dachauer Urmärzen“

*Bernsteinfarbenes Traditionsbier
0,5l 4,50*

Gourmetwein der Woche

Silvaner

Stahl Franken 0,2l 7,80

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

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

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!

Hirschgulasch mit Blaukraut und Schupfnudeln, Preiselbeeren 19,80

Tafelspitz mit Gemüse und Bratkartoffeln, Apfelkren 18,80

Perlhuhnbrust mit Marktgemüse in Thymianrahm
und Kartoffelgratin 23,80



Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites 14,80

Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit Bratkartoffeln
und Preiselbeeren 21,80

Grillfleisch vom Halsgrat mit Zwiebeln,
Meerrettich, BBQ-Soße und Kartoffelsalat 14,80



Rumpsteak medium gebraten mit Rösti,
Kräuterbutter und buntem Salat 29,80



Dessert

Minidessert 4,80

Zermatt, Espresso mit Vanilleeis und Sahne 4,20

Apfelkücherl in Zimtzucker und Vanilleeis vom Beindlhof 7,80

Bauernhofeis vom Beindlhof Kugel 1,80