

Willkommen im Gasthaus Baumann



Aperitif:
Baumann Sprizz 5,50



Gourmetbiere
„Franziskaner Royal“
Jahgangsweißbier 0,5l 4,10

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

Weinempfehlung
Weiß:
Tamina
Viognier 0,2l 5,80
Rot:
Castell Colindres
Gran Riserva 0,2l 5,80

Alkofreier- Sprizz
Rhabarber/ Holunder/ Minze
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



Suppen
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen 4,80

Urlaub zu Hause-Spanien

Tapas:

<i>Auberginen mit Schafskäse</i>	3,80	<i>Pimientos de Padron</i>	3,50
<i>Gambas al ajillo</i>	7,80	<i>Serrano Schinken</i>	4,00
<i>Mariniertes Gemüse</i>	4,00	<i>Datteln im Speck</i>	3,80
<i>Gebratene Chorizo</i>	3,80	<i>Bohnen in Tomate</i>	3,80
<i>Manchego</i>	3,80	<i>Artischocken</i>	3,80
<i>Sardinen mit Kapern</i>	4,00	<i>Oliven</i>	3,50

Hauptgerichte:

*Doradenfilet vom Grill mit Pfifferlingen und Chorizo,
Bratkartoffeln* 19,80

*Kotelett vom Iberico-Schwein mit Ragout von Zwiebel und Tomaten,
Oliven mit Rosmarinkartoffeln* 18,80

*Ochsenlende rosa gebraten Andalusische Art mit Olivensalsa
und Püree von weißen Bohnen* 25,00

Dessert:

Crema Catalana mit Heidelbeereis 6,80

Gourmetweine der Woche

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

*Antico Ceppo TRES
trocken
Lazium 0,2l 7,80*



Biergartenbrotzeit:

*Sauer marinierter Tafelspitz,
Kürbiskernöl, gehackte Zwiebeln,
Bratkartoffeln* 12,80

*Haussülze mit Sc. Remoulade,
Kürbiskernöl, Zwiebeln,
Tomaten, Radieserl dazu
Bratkartoffeln* 10,80



Frische Reherl und Egerlinge in Rahm mit Serviettenknödel 13,00

*Geräucherte Rinderzunge in Portweinsoße, Marktgemüse
und Salzkartoffeln* 12,80

BBQ-Steak mit Farmerkartoffeln und Sour Cream 13,00

*Maispoulardenbrust mit Thymianrahmsoße,
Frühlingsgemüse und Kartoffelkrusteln* 15,80

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

Salat

*Bunte Blattsalate vom Biohof
Hellwasser mit Garnelenspieße,
Sweet Chillisoße
und Baguette* 13,80

Vegetarisch

*Rote Bete Gnocchi mit
bunten Gemüse in
Apfel-Meerrettichsoße* 12,80



Dessert

Minidessert 3,80

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Madagaskar- Vanilleeis 5,80

Bauernhofeis vom Beindlhof Kugel 1,40