

WIRTSCHAUS - RESTAURANT - TERRASSE



*Schwänkerln
& Getränkebuch*



„An Guadn“

DAS WIRTSHAUS BAVARIA HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

Lassen Sie den Alltag am besten vor der Tür, denn wir bereiten Ihnen einen schönen Abend mit herrlichen, bayerischen Schmankerln.

Gastlichkeit und Gastfreundschaft werden bei uns groß geschrieben.

Leben und leben lassen ist unsere Devise und gerade diese Attribute machen die typisch bayerische Lebensart aus.

Egal ob aus nah oder fern, ob jung oder alt, bei uns sind alle Gäste herzlich willkommen und sollen sich wohl fühlen.



Aus'm Suppentopf

Festtagssuppe ^{2,3,11/E,I,K} 6,50
kräftige Hühnersuppe – Eierstich,
Hähnchenfleisch – Gemüse und Klößchen

✓ **Dampfige bayerische Kartoffelsupp'n** ^{5/A,D,I} 6,50
mit Kräutern und Frühlingslauch

✓ **Tomatensuppe** 6,50
mit Sahnehaube und frischem Basilikum

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen unser *wirziges Hausbrot*

Salatvariationen

✓ **Beilagensalat** ^{A,D,H,I} 5,00
knackige Blattsalate – Tomaten – Gurken

✓ **König Ludwig Salat (Caesarsalat)** ^{A,D,H,I} 13,50
Romanasalat – Tomaten – Caesardressing
gehobelter Parmigiano

✓ **Bavaria Salat** ^{2,3/A,D,H,I} 13,50
gemischte Marktsalate – Tomaten
Gurken

Zu den Salaten servieren wir unser leckeres Haus-Dressing.

Und obendrauf:

Gebratene Hähnchenbrust 7,50

Gebratene Scampi 13,50

Deftige Brotzeit'n

✓ **Frisch anbazder Obazda** ^{1,2,3,8/A,D,E,1} 11,50
deftige bayrische Käsezubereitung – Zwiebelringe
Gurkerl – Tomate – Jausenbrot

Bayerischer Wurstsalat ^{1,2,3,4,15/I,L} 11,50
Regensburger – Essig-Öl
Zwiebeln – Gurkerl – Jausenbrot

Bavaria Brotzeitbrettl ^{1,2,3,4,11,15/D,E,F,G,I,K,L} 16,50
Kas – Bauernsalami – Rohschinken
leckeres von unserem Schlachter – Kren
würziges Vinschgauer Jausenbrot – Butter

*(des gibt's a
für mehra Leit)*

zusätzlicher
Korb Brot
6,00 Euro



Flammkuchen

Der Klassische ^{A,D,E} 14,60
Sauerrahm – Frühlingszwiebeln – Speckwürfel
Gouda – Zwiebelstreifen

✓ **Der Vegetarische** ^{A,D,E} 14,60
Sauerrahm – Frühlingszwiebeln – Fetakäse
Tomatenwürfel – Zwiebelstreifen



Natürlich frisch aus der Region

Unsere schmackhaften Gaumenfreuden und bayrischen Schmankerl werden stets frisch und liebevoll für Sie zubereitet. Unsere besondere Vielfalt erfordert natürlich auch eine sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten.

Soweit möglich, kommen unsere verwendeten Lebensmittel direkt aus der Region, am liebsten sogar Nachbarschaft.

Dabei sind Tradition und natürliche Frische für uns und unserer Partner eine Selbstverständlichkeit.

Feiern im Bavaria mit Wohlfühl-Garantie

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Jubiläum, Nikolausparty, Weihnachtsfeier, Familienfest, Firmenfeier, Vereinssitzung oder Stammtisch - keine Gelegenheit ist uns zu klein und kaum ein Anlass zu groß.

Bei uns wird jede Veranstaltung zum eindrucksvollen bayrischen Festtag, denn uns Wirtshaus-Team lässt nichts unversucht, damit Sie sich bei uns wohlfühlen.

Schenken Sie Freude mit unserem Gutscheinen.

Schenken Sie Ihren Liebsten mit diesem Gutschein eine schöne Zeit im Wirtshaus Bavaria mit bayrischen Schmankerln, einer deftigen Brotzeit oder einfach nur mit einem herrlich, leckeren Original Münchner Paulaner.



Obazda

auch Angebatzter, Angedrückter, ist eine pikante bayrische Käsezubereitung aus Camembert, Butter, Frischkäse, Zwiebeln und Paprikagewürz, die gerne als Zwischenmahlzeit zur Brotzeit serviert wird.

Münchner Haxe

ist die hintere Haxe vom Schwein, die erst gewürzt, dann gedämpft und im letzten Schritt im Ofen kross zubereitet wird.

Weißwurst

ist eine Brühwurst aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und Gewürzen.

Traditionell werden die Weißwürste in Bayern mit Brezn, Senf und Weißbier vormittags in Art eines Frühshoppens verzehrt.

Jetzt online informieren auf:

www.wirtshaus-bavaria.de

Würstl und Schmankerl



Extra
+ 0,50
Ketchup oder
Mayonnaise

2 Münchner Weißwürstchen ^{2,3,4/A,D,E} **10,90**
mit Brez'n und süßem Senf

Der Klassiker - Currywurst ^{2,3,4,8/A,E,G} **12,90**
hausgemachte pikante feurige Soße
Pommes Frites – Salatbeilage

5 Nürnberger Rostbratwürstchen ^{1,2,3,4/E,I,L,M} **13,50**
auf Sauerkraut – Bratensoße – Kartoffelstampf

Schwammerl Pfanne ^{2,3,7/D,E} **15,50**
Waldpilze in Rahm – hausgemachte Semmelknödel
bunter Salat

Fleischkäse Allgäuer Art ^{2,3,4,7/E,H,K} **15,00**
mit Spiegelei – Kartoffelstampf
hausgemachte Bratensoße

Allgäuer Käsespätzle ^{A,D,E} **15,00**
Butterspätzle – kräftige Käsesoße
Schmorzwiebeln – mit Allgäuer Emmentaler überbacken
bunter Salat

Münchner Schweinsbraten ^{1,2,3,5,7/A,D,E} **19,80**
Semmelknödel – Sauerkraut
hausgemachte Bratensoße

Würzige Spare Ribs ^{2,3/E,M} **19,80**
aus dem Backofen – Pommes Frites – würziger Dip

Rindsgulasch Tiroler Art ^{2,3} **22,90**
Butterspätzle – Apfelblaukraut

Bauernschmaus ^{2,3,4,5,7/A,D,E} **19,80**
zünftiges nach Art des Hauses – Schweinsbraten
Fleischkäse – Würschtl – hausgemachte Bratensoße
Sauerkraut – Kartoffelknödel

Hähnchengeschnetzeltes Bergbauern Art ^{A,D,E} **19,50**
Tomatenwürfel – Waldpilze in Rahm-Frühlingslauch
Butterspätzle – kleiner Beilagensalat

**Ganze gebratene
Münchener Schweinshaxe** ^{1,2,3,5,7/A,D,E} **21,50**
aus dem Backofen – Sauerkraut -
hausgemachte Bratensoße – Kartoffelknödel
(Zubereitungszeit ca 30 min)

Hausg'machte Rindsroulade ^{1,2,3,5,7/A,D,G,I} **22,90**
gefüllt mit Speck – Zwiebeln – Gurkerl
Apfelblaukraut – lockerer Kartoffelknödel



Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ ^{2,3,4 / A, D, E, I} 19,20
Schnitzel vom Schweinerücken – Pommes Frites – Preiselbeeren

Bajuwaren Cordon Bleu ^{2,3,4 / A, D, E, I} 22,50
Schnitzel vom Schweinerücken – gefüllt mit hausgemachtem Obazda
Kochschinken – Pommes Frites – Preiselbeeren

Bergsteiger Schnitzel 20,50
Mageres Schnitzel vom Schweinerücken in knuspriger Bergkäse Semmelbrösel Panade
Preiselbeeren – Zitrone – Pommes frites

dazu:

Jagersmann-Soße mit frischen Waldpilzen in Rahm 5,00

2 Spiegeleier 5,00

Schmorzwiebeln und Malzbiersoße 5,00

Bunter Salat mit leckerem hausgemachtem Dressing 5,00



Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{2,3,4 / A, D, E, I} 28,30
Kalbsschnitzel – Preiselbeeren und Pommes Frites

lecker & authentisch

Extra

+ 0,50
Ketchup oder
Mayonnaise



Fisch

Hausgemachte Reiberdatschi ^{2,3/B,I} 21,80
Norweger Rauchlachs – Sahne- Meerrettich
bunte Blattsalate

Junge Matjesfilets 18,50
mit leckerer Soße nach Art der Hausfrau
dazu knusprige Bratkartoffeln

Kurz Gebratenes...

Löwensteak (300g) D, E, M
Schweinerückensteak vom Grill
Kräuterbutter – Starkbiersoße
Schmorzwiebeln – Bratkartoffeln – bunter Salat

24,50

Rumpsteak Haushofmeister (200g) D, E, M
zartes, gut marmoriertes Rumpsteak
Kräuterbutter & Pommes Frites
bunter Salat

28,50

Extra

+ 0,50
Ketchup oder
Mayonnaise

Für unsere kleinen Nascher

Für Kinder bis 10 Jahre

Kloß mit Soß 7,00
1 Semmel- oder Kartoffelknödel mit
hausgemachter Bratensoße

Chicken Crossies 7,00
mit Pommes Frites

Schnitzel Spaß 2,3,4,7 / A, D, E, I 7,50
Kleines Schnitzel Wiener Art & Pommes Frites

Räuberteller 0,00
ein leerer Teller zum Räubern
bei den Großen



Für unsere G'schleckernten

Ofenwarmer Tiroler

Apfel- Zimtstrudel dazu Vanillesoße und eine himmlische Sahnewolke

8,50

Rote Grütze Becher

2 Kugeln Vanilleeis mit Roter Grütze und Sahne

7,50

Süßer Traum

2 Kugeln Vanilleeis mit einer Sahnewolke und heißen Kirschen

7,50

Kaiserschmarr'n

mit leckerem Früchtekompott

12,50

Kaffee, Tee und Kuchen





Kaffee Crema	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	3,80

Tee	4,00
schwarz, grün, Kräuter, Früchte Minze	



Alkoholfreie Getränke

SOFTDRINKS

			
Coca Cola Cola – Zero – Fanta – Zitrone – Cola Mix	0,30l	3,50	0,50l 5,20
Almdudler Flasche das Original, Kräuterlimonade mit 32 Bergkräutern	0,35l	4,00	
Schweppes Tonic Water – Russian Wild Berry	0,30l	4,00	
Vita Malztrunk	0,33l	3,80	

SÄFTE UND SCHORLE

Säfte Apfelsaft – Orangensaft – Bananennektar Kirschnektar – Maracujanektar	0,30l	4,00	0,50l 6,00
Saftschorle aus den genannten Säften	0,30l	4,00	0,50l 6,00
Baki (Banane- und Kirschnektar)	0,30l	4,00	0,50l 6,00

WASSER

Jorda Quell feinperlig Flasche			0,70l 8,50
Jorda Quell naturell Flasche	0,25l	3,20	0,70l 8,50
Tafelwasser prickelnd	0,30l	3,20	

Hausgemachter Eistee

Eiskalt vom Grüntee

- Zitronensaft
- Ingwersirup
- frische Minze

Eiskalt fruchtig-rot vom Grüntee

- Zitronensaft
- Holunderblütensirup
- schwarzer Johannisbeersaft
- frische Minze

0,50l
6,80 Euro



Bier vom Fass



Paulaner Original Hell Ein Bier wie Bayern	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
Paulaner Original Dunkel Feinwürziges Malzaroma	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
Paulaner Hell als Radler Mit Zitronen Limonade	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
Paulaner Cola Bier Cola Mix	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
Paulaner Hefeweißbier Naturtrüb, spritzig, fruchtig	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
Paulaner Weizen Hell Russn Hefe Weißbier mit Zitronen Limonade	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
Paulaner Münchner Weisse Paulaner Hefeweißbier mit – einem Schuss Waldmeister – oder Himbeersirup	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50



Hacker Pschorr Gold
Honiggoldene Münchner Bierspezialität

0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
-----------	-----------	------------

*Hopfen & Malz,
Gott erhalt's!*

AUS DER FLASCHE

Paulaner Weizen Dunkel	0,5l 5,50
Paulaner Weizen Kristall	0,5l 5,50

ALKOHOLFREIES AUS DER FLASCHE

Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l 5,50
Paulaner Weizen alkoholfrei Zitrone	0,5l 5,50
Paulaner Radler hell alkoholfrei	0,5l 5,50
Warsteiner hell alkoholfrei	0,33l 4,00

*Aus der
Flasche*



Wein, Seco und Prickelndes



ROTWEIN

Dornfelder 0,2l 7,20
Mild, ein Rotwein mit saftiger Fülle und feiner Süße

Salento Primitivo 0,2l 7,90
Trocken, fruchtig, vollmundig, harmonisch, weicher Abgang

ROSÉWEIN

Portugieser Weißherbst 0,2l 7,20
Mild, einfach ein „Gute Laune“ Rosé. Trocken

Rosé 0,2l 7,20
Trocken, saftig mit intensivem Beerenduft

WEISSWEIN

Müller Thurgau 0,2l 7,20
Mild, ein leichter Weißwein mit dezenten Fruchtaromen

Grauer Burgunder 0,2l 7,20
Trocken, kräftig und nachhaltig, ausdrucksvoll mit dichter Struktur

Riesling Spätlese 0,2l 7,20
Süffig feine Süße, quicklebendige Frucht

Weinschorle

0,3l 5,00
weiß oder rot
sauer oder süß



Fragen Sie uns gerne auch
nach unseren
aktuellen Flaschenweinen.



APEROL SPRIZZ

Aperol – Prosecco – Soda – Orange 0,30l 7,50

Auch alkoholfrei 0,30l 7,50

HUGO

Minze – Limette – Prosecco 0,30l 7,50
Holunderblütensirup – Soda

Auch alkoholfrei 0,30l 7,50

LILLET WILD BERRY

Lillet – Schweppes Russian Wild Berry 0,30l 7,50
Himbeeren – Minze

Seco &
Prickelndes

Die Weine enthalten Sulfite.



Hochprozentiges

OBSTBRÄNDE

Obstler von Prinz aus Vorarlberg	2cl	3,50
Willis mit Birne von Prinz aus Vorarlber8	2cl	4,00
Marillenbrand von Prinz aus Vorarlberg	2cl	4,00
Grappa d'Oro von Roner aus Sütirol	2cl	5,00

WEINBRAND, WODKA, WHISKEY & RUM

Osborne Veterano	2cl	4,00
Wodka	2cl	4,00
Jim Beam	2cl	4,00
Bacardi	2cl	4,00
Rum Captain Morgan	2cl	4,00
Gin Bombay Sapphire	2cl	4,50

BITTER UND KRÄUTER

Jägermeister	2cl	4,00
Underberg	2cl	4,00
Fernet Branca	2cl	4,00
Fernet Menta	2cl	4,00
Meyers Bitter	2cl	4,00
Ramazzotti	2cl	4,00
Malteser Aquavit	2cl	4,00
Linie Aquavit	2cl	4,00

SPEZIALITÄTEN

Blutwurz	2cl	4,00
Bärwurz	2cl	4,00
Enzian	2cl	4,00
Baileys auf Eis	2cl	4,00
Marillenlikör	2cl	4,00
Wacholder	2cl	2,50



Im Holzfaß gereift

Hergestellt nach alter Familien Tradition -
Thomas Prinz Vorarlberg

Alte Marille	2cl	5,00
Alte Haus-Zwetschke	2cl	5,00

SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN DIE HIER AUFGELISTETEN ALLERGENE ENTHALTEN

<p>A  EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Mayonnaisen, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Eiskaffee, Haferbraten, Burger, Produkte mit Feingemüse oder Panade, Kartoffel-fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts</p>	<p>H  ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotbackhilfen, Müll, Feinstückbacken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Soßen, Pesto, Eis, aromatisierter Kaffee</p>
<p>B  FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: alle Fische, Krustentiere</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Krüden, Salate (z.B. Wurstsalat), Fisch, Würstchen, Suppen, Soßen, Sardellen, Brotbackhilfen, Feinkostsalate, Pasteten</p>	<p>I  GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Dinkel, Grünkern</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Pesto, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier</p>
<p>C  KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Krabbe, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Pesto, Brotbackhilfen, Soßen, Soßen</p>	<p>J  LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Feinkostsalate, Fleischersatz, Fischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreie Eiscreme, Kaffeeersatz, Flüssigmilch</p>
<p>D  MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: die Milch aller Säugetiere</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Backen, Gebäck, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müll, Schokolade, Kaugummi, Aufback, Gratia, Kartoffelsoße, Erdbeeren, Pesto, Chips, Soßen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kaugummi, Weizen / Frucht / Instantkaffee</p>	<p>K  SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Haselnüsse, Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kastanien (Castanea sativa), Pecanüsse (Carya illinoensis/Waageba), E. Knecht, Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternstroemia)</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brötchen (Pistazien), Nougat (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walnüsse), Joghurt, Käse, Nuss- / Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müll, Schokolade, Mürbeteig, Mürbeteig, Kaffee, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Eis, aromatisierter Kaffee</p>
<p>E  SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Gewürzbraten, Wurst, Feinkostsalate, Fleischersatz, Feinkostsalate, Käse, Feinkostsalate, Feinkostsalate, vegetarische Gemüse, Suppen, Soßen, Soßen, Eintopf, Soßen, Dressing, Soße, Marinaden, Gewürzbraten, Curry, salzige Snacks (Chips)</p>	<p>L  SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Fleischersatz, Fleischzubereitungen, Feinkostsalate, Feinkostsalate, Soßen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, vegetarische Gemüse, Gewürzbraten, Käse</p>
<p>F  SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Krüden, Gebäck (voll und weizig), Müll, vegetarische Gerichte, Eis, Salate, Pesto, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts</p>	<p>M  SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotbackhilfen, Müll, Schokolade, Käse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportnahrung, essigangereicherte Fleischergänzungsmittel, Instantkaffee, Kaffeeersatz, Feinkostsalate, Feinkostsalate</p>
<p>G  SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂</p> <p>Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte Trockenherb, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müll, Brot, Fleischergänzungsmittel und -zubereitungen, Feinkostsalate, Soßen, Soßen, Soßen, Feinkostsalate, Chips und andere getrocknete Kartoffelergänzungsmittel, getrockneter Trockenfleisch</p>	<p>N  WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Schokolade, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln, Austern</p> <p>Beispiele / Vorkommen: vegetarischer Würstchen, Pesto, Soßen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate</p>

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	5 mit Schwefeldioxid	9 koffeinhaltig	13 gewachst
2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Schwärzungsmitteln	10 chininhaltig	14 Taurin
3 mit Antioxidationsmitteln	7 mit Phosphat	11 mit Süßungsmitteln	15 Nitratpökelsalt
4 mit Geschmacksverstärkern	8 mit Milcheiweiß	12 Phenylalaninquelle	16 Kräuterbutterzubereitung



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

WIR AKZEPTIEREN:



Mit Veröffentlichung und Herausgabe dieser Karte verlieren
alle vorherigen Karten ihre Gültigkeit.

Nachdruck – auch nur auszugsweise – verboten.

Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster



Königstraße 150 · 32427 Minden · Telefon: 0571 - 8 292 13 33
E-Mail: info@wirtshaus-bavaria.de

www.wirtshaus-bavaria.de