

Suppen und Vorspeisen

Boullion mit Ei

Doppelte Rinderkraftbrühe mit
Pfannkuchenstreifen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit
Leberspätzle

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse gratiniert

Gegrillter Garnelenspieß
mit würzigem Knoblauchdip, Salatgarnitur und Weißbrot

Salate

Salatvariation „Culinaria“

Großer bunter Blattsalat mit gekochtem Hinterschinken,
Bio-Ei, nussigem Emmentaler und Weißbrot

Salatvariation „Pute“

Großer bunter Blattsalat mit
gebratenen Putenstreifen und Weißbrot

Schlemmersalat „Baier“

Großer bunter Blattsalat mit in Cornflakes-Panade
gebratenen Putenstreifen und Weißbrot

Großer gemischter Salat

Großer bunter Blattsalat mit
Gurken, Tomaten, Karotten und Saisonsalat

Schnitzelparade

Schweineschnitzel „Wiener Art“

in Butterschmalz ausgebacken, mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und buntem Beilagensalat

Putenschnitzel „Wiener Art“

in Butterschmalz ausgebacken,
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Beilagensalat

Cordon Bleu

Zarte Schweinelende mit saftigem Schinken
und nussigem Emmentaler gefüllt,
in Butterschmalz ausgebacken, dazu Pommes Frites
und Beilagensalat

„Knusperschnitzel“

Zarte Schweinelende in knuspriger Cornflakes-Panade ausgebacken, dazu knusprige Bratkartoffel
und Beilagensalat

„Jägerschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel auf feiner Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und einen bunten Beilagensalat

„Zigeunerschnitzel „

Zarte Schnitzel aus der Schweinelende
an würziger Zigeunersauce dazu Pommes Frites
und einen bunten Beilagensalat

Champignonrahmschnitzel

Zarte Schnitzel aus der Schweinelende an feiner Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle und einen bunten Beilagensalat

„Pfefferrahmschnitzel“

Zarte Schnitzel aus der Schweinelende an feiner Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und einen bunten Beilagensalat

Steaks & Filets

„Schwabenteller“

Zarte Schweinemedallions auf feiner Champignonrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle und buntem Beilagensalat

„Pfefferlendchen“

Zarte Schweinemedallions auf würziger Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Beilagensalat

Schweinefilet „Diabolo“

Zartes Schweinefilet am Stück vom Grill mit dreierlei Dips, Pfefferoni, Schweizer Rösti und buntem Beilagensalat

Rumpsteak „pur“

Zartes Rindersteak vom bayerischen Ochsen mit Kräuterbutter und großem Salat

Rumpsteak „Baier“

Zartes Rindersteak vom bayerischen Ochsen mit Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Beilagensalat

Rumpsteak „Madagaskar“

Zartes Rindersteak vom bayerischen Ochsen mit grünem Pfeffer, Pfefferrahmsoße, knusprigen Rösti und buntem Beilagensalat

Rinderfilet „Baier“

Das zarteste Stück vom bayerischen Ochsen, saftig gegrillt, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Beilagensalat

Rinderfilet „Madagaskar“

Das zarteste Stück vom bayerischen Ochsen, saftig gegrillt, mit grünem Pfeffer, Pfefferrahmsoße, knusprigen Rösti und buntem Beilagensalat

Scho immer beim Baier

Zigeunerspieß

Zarte Stücke vom Schwein und der Pute an würziger Zigeunersoße mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und buntem Beilagensalat

Zwiebelrostbraten

Unser beliebter Klassiker, saftig gegrilltes Rinderroastbeef, dazu hausgemachte Röstzwiebel, knusprige Bratkartoffeln und einen bunten Beilagensalat

„Holzhackersteak“

Extra großes Rindersteak (ca.300g), saftig gegrillt mit hausgemachten Röstzwiebeln und großem Salat

„Holzfällersteak“

Saftig gegrilltes Schweinenackensteak(ca.300g), mit hausgemachter Kräuterbutter und großem Salat

Currywurst

Der Klassiker mit unserer leckeren Currysoße,
dazu Pommes Frites

Currywurst „Diabolo“

Unser Klassiker verfeinert mit Chiliflocken
und hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites

Hausgemachtes Schaschlik

mit feiner Soße und Pommes Frites

Toast Hawaii

mit Preiselbeeren

Fluss und Meer

Zwei Garnelenspieße

in Olivenöl gebraten
mit Knoblauchdip, knackiger Salatgarnitur und Weißbrot

St. Petersfischfilet

Feiner Meeresfisch mit festem weißen Fleisch

Paniert und in Butterschmalz ausgebacken, dazu Remouladensoße, hausgemachten Kartoffelsalat und einen bunten Beilagensalat

Zanderfilet

Zarter Süßwasserfisch mit festem Fleisch

In Olivenöl auf der Hautseite gebraten, an leichter Senf-Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und bunten Beilagensalat

Fischteller „Neptun“

Zanderfilet und St. Petersfisch mit würzigem Currydip, dazu knusprige Bratkartoffeln und einen bunten Beilagensalat

Vegetarisches

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Käse, dazu Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Mediterranes Grillgemüse

in feinem Olivenöl gebraten mit Reis

Camembert gebacken

mit Preiselbeeren, Butter und Toastbrot

Traditionsbrotzeiten vom Seniorchef

Hausgemachte Bratensulz
mit Schwarzbrot

Hausgemachte Bratensulz
mit knusprigen Bratkartoffeln

Wurstsalat „BAIER“
mit fruchtigen Tomaten, Zwiebeln,
Baier´s Spezialmarinade und Schwarzbrot

Schweizer Wurstsalat „BAIER“
mit fruchtigen Tomaten, Käse, Zwiebeln, Baier´s Spezialmarinade und Schwarzbrot

Frisches Rinder-Tatar
mit Zwiebeln, Peperoni, Essiggurke und verschiedenen Gewürzen zum Selbermischen auf einer Platte
angerichtet mit Schwarzbrot

Frisches Rinder-Tatar „Baier“
frisches Rindertatar mit einem **Schuss Portwein**, Zwiebeln, Peperoni, Essiggurke und
verschiedenen Gewürzen zum Selbermischen auf einer Platte angerichtet mit Schwarzbrot

Obatzda
nach eigener Rezeptur
mit Zwiebelringen, Ei und Schwarzbrot

Brotzeit ist die schönste Zeit

Limburger mit Musik

dazu Butter und Schwarzbrot

Bayerischer Wurstsalat

Feine Stadtwurst mit Schwarzbrot

Schweizer Wurstsalat

Feine Stadtwurst mit fruchtigen Tomaten,
Käse und Zwiebeln

Leberkäs mit Ei

Der bayerische Klassiker mit Spiegelei
und knusprigen Bratkartoffeln

Oberpfälzer Brotzeitplatte

mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Region,
Butter und Schwarzbrot

Für Senioren und Kinder

Schweineschnitzel „Wiener Art“
in Butterschmalz gebacken mit Pommes Frites

Gebackene Geflügel-Dinos
mit Pommes Frites

Schweinefilet
mit Soße nach Wahl und Pommes Frites

Portion **Pommes Frites**
oder hausgemachte **Spätzle mit Soße**