

Aufgrund der Größe unseres Hauses und der Anordnung unserer Räumlichkeiten,  
ist es uns leider nicht immer möglich, alle Gerichte gleichzeitig zu servieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

# bauma

APRIL 7-13, 2025, MUNICH

## Der Klassiker

**Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt)**  
mit grobem Pfeffer, eingelegten Mixed Pickles und hausgemachter Remouladensoße,  
dazu Bratkartoffeln 21,90 €

☎ ☎ ☎ ☎

**Original Wiener Kalbsgulasch**  
mit frischen Paprikastreifen und Sauerrahm verfeinert,  
dazu ein hausgemachter Semmelknödel und Speckkrautsalat 26,90 €

## Vom Grill

**Rinderfilet-Tournedos vom Neuseeländer Hereford-Rind**  
auf kräftiger Cognac-Pfeffersoße serviert, an grünem Spargel  
und Kartoffel-Auberginengratin 38,90 €

☎ ☎ ☎ ☎

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**  
aus dem besten Entrecôte geschnitten (Rohgewicht ca. 220 g)  
mit hausgemachten Röstzwiebeln, a bisserl Bratensaft  
und unseren Käsespätzle 35,90 €

## Meer und See

**In Vanillebutter gebratene Riesengarnelen (4 Stück)**  
auf cremigem Risotto, mit mediterranem Gemüse und Grana Padano, dazu ein bunter  
Salat mit Balsamicodressing 32,90 €

☎ ☎ ☎ ☎

**Gebratenes Saiblingsfilet (fast grätenfrei)**  
vom Fischereihofladen Sebald am Starnberger See mit buntem Pfannengemüse,  
Butterkartoffeln und hausgemachter Zitronenbutter 32,90 €

## Vegetarisch

**Mit Kartoffelschnee gefüllte Artischockenböden**  
im Strudelteig gebacken auf Ratatouille Gemüse angerichtet, dazu Kräuterkartoffeln  
und ein gemischter Salat 19,90€

Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) bereit, in dem die  
allergenen Stoffe und die Zusatzstoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie dazu unsere Mitarbeiter