

Griäß God im Landhaus Bavaria



Habe di Ehre Ihr liaben Leit!

*Des is fei schee und gfreid uns narrisch, dass es zu uns kumma seids! Ob frisch dazua'g'roast oder schwarzgeld
Stammtischler - bei uns san olle recht! Lass't's eich schmecka mit aner goiden'n Hoibe,
grod frisch ausm Fassl o' zaft, an reesch'n Krustnbratn mit Knedl und wie von da Oma selba gmacht's Schiussa'l Apfel-
Blaukraut dazua, so kimmt glei wieda Lebb'n in d'Baszn! Ob im schattigen Biergarten oder drinna in da Wirtsstüb'n - mia
gfrein uns sackrisch auf Eich!*

*Vergelt's God, auf vui scheene Stunden mitanand!
Ein Prosit auf die Gemiatlichkeit!*

D'Wirtin und das gesamte Bavaria-Team



Öffnungszeiten

Montag & Dienstag

ab 17:30 Uhr geöffnet

Mittwoch

11:30-14:00 & 17:30-22:00 Uhr

Donnerstag & Freitag

Ruhetage

Samstag

11:30-14:00 & 17:30-22:00 Uhr

Sonntag

11:30-16:00 Uhr

**Unsere
Küchenzeiten sind
wie folgt:**

Mittags Mi, Sa

11:30-13:30 Uhr

Abends Mo, Di, Mi & Sa

17:30-21:00 Uhr

Sonntag

11:30-15:15 Uhr

Mittagstisch

15.09.-21.09.25

Montag

Burgertag

Unseren Bavaria-Burger mit feinstem Rinderhack (ca. 200g) & frischen Zutaten, dazu wahlweise Käse, Bacon, Spiegelei als Extra-Beilagen (1,50 €/pro Beilage) den eigenen Wünschen nach belegbar, müsst Ihr einfach probieren. ab € 14

Dienstag

Ripperl

Im Ofen über viele Stunden auf niedriger Temperatur schonend gegart und kurz vorm servieren bei hoher Temperatur auf dem Grill cross angeberaten sind unsere Ripperl mit Steakhouse Pommes & kl. gem. Salat ein besonderes Schmankerl € 18

Mittwoch

Schnitzeltag

Der Schnitzeltag bietet mit zehn weiteren schmackhaften Kreationen zu sagenhaften Tiefstpreisen alles, was das Herz begehrt. Ob ein Salzburger- oder Klassiker wie das Cordon bleu, gibt es lediglich mittwochs, und zwar bereits ab € 14

Tagesschnapp

Krautpfanne mit gebratenem Rinderhack, Wetterauer Kartoffeln & Kümmel geschmort € 10

Eb's o. Fleisch

Karamellierte Ziegenkäsetaler mit Walnüssen auf knackigem Eisberg- Tomatensalat Dazu deftiges Bauernbrot € 11

**Donnerstag & Freitag
ruht der Bajuware!**

Samstag

Dauerbrenner

Jeden Samstag gibt's Rinderrouladen nach "Hausfrauenart", gefüllt mit Zwiebeln, sauren Gurken, Senf samt Omas leckeren Apfelblaukraut Semmelknödel € 16

Tagesschnapp

gebratenes Seelachsfilet in Kräutermarinade mit Graupen- Pilz- Risotto dazu cremiger (sahniger) Radisalat € 13

Eb's o. Fleisch

In Butterschmalz gedünstete Pfifferlinge mit mediterranem Spinat Gemüse und gerüstetem Semmelknödel € 11

Sonntag

Schmancker'l

Unser frisch zubereiteter Krustenbraten mit selbstgemachten Semmelknödel und Apfelblaukraut € 18

Eb's Siaß

Kaiserschmarren, fluffig ausgebacken mit Rosinen verfeinert und in der Pfanne karamellisiert, mit Preiselbeeren im Gusspfännchen Serviert, des Kaisers liebste Sünd € 12

