

Bio- Speisen & Getränke

(Weil Gesundheit am Kochtopf beginnt!)

Es ist die Achtung vor dem Leben in seiner natürlichen, alltäglichen Vielfalt, vor jedem einzelnen Menschen und seiner Gesundheit.

Für Lieferungen und zum Abholen!

Suppen

Spargelcremesuppe 7,5€ 
Enthaltene Allergene: Sellerie, Milch

Bärlauchsuppe 7€ 
verfeinert mit einem Hauch von Sahne
Enthaltene Allergene: Milch, Sellerie



Kalte Vorspeisen

Spargelsalat 12,5€
von grünem und weißem Spargel,
Ei, Zwiebeln und Tomate
Enthaltene Allergene: Eier, Sellerie, Sulfid, Senf

Salate

Kleiner gemischter Salat 6,5€
Enthaltene Allergene: Sellerie, Sulfid, Senf

Gemischter Salat 9€
Enthaltene Allergene: Sellerie, Sulfid, Senf

Gemischter Salat 15,5€
mit gebratenen Putenstreifen
Enthaltene Allergene: Sellerie, Sulfid, Senf

Gemischter Salat 19€
mit gebratenen Garnelen
Enthaltene Allergene: Sellerie, Fisch, Sulfid, Senf

Gemischter Salat 19,5€
mit gebratenen Lachsfilet
Enthaltene Allergene: Sellerie, Fisch, Sulfid, Senf



DE-ÖKO-006

SPEISEKARTE



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Vegan

Scharfe Gemüsepfanne 14€
mit Tomatensoße und Reis, dazu Zitronen-Kokos-Dip
Enthaltene Allergene: Sellerie

Karotten Curry 14€
mit Berglinsen, verfeinert durch Chili und Kokossahne
Enthaltene Allergene: Sellerie, Hülsenfrüchte, Sulfid



Vegetarisch

Käsespätzle 12€
dazu Röstzwiebeln und ein kleiner gemischter Salat
Enthaltene Allergene: Getreide, Eier, Sellerie, Milch

Scharfe Käsespätzle 12€
dazu Röstzwiebeln und ein kleiner gemischter Salat
Enthaltene Allergene: Getreide, Eier, Sellerie, Milch

Bärlauchkäsespätzle 13€
dazu Röstzwiebeln und ein kleiner gemischter Salat
Enthaltene Allergene: Getreide, Eier, Sellerie, Milch

Bärlauchnudeln 13€
Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Milch

Kartoffelrösti 14,5€ 
mit Kräuterquark und dazu ein kleiner gemischter Salat
Enthaltene Allergene: Milch, Sulfid

Fisch

Bärlauchnudeln 18€
mit Garnelen
Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Milch, Krebstiere

Bärlauchnudeln 19,5€
mit Lachsfilet
Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Milch, Fisch



DE-ÖKO-006

SPEISEKARTE



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Fleisch

Putenschnitzel in der Knusperhülle* 17€

mit Rahmsoße und Reis

Enthaltene Allergene: Sellerie, Milch, Getreide, Eier, Sulfid

Schnitzel Wiener Art 16€ 

mit selbstgemachtem Kartoffelsalat

Enthaltene Allergene: Getreide, Eier, Sulfid, Senf

Rostbraten 24,5€

mit Bratenjus, dazu Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln

Enthaltene Allergene: Sulfid, Sellerie, Getreide, Eier, Milch

dazu wahlweise:

- selbstgemachte Käsespätzle
- selbstgemachte Bärlauchkäsespätzle



Gemischtes Senfrahmgeschnetzeltes 17,5€

mit Gemüse und Spätzle

Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Sulfid, Senf, Milch, Eier

Bayerischer Wirt Pfanne 15,5€ 

Nudelpfanne mit gemischtem Geschnetzeltem und Gemüse

Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Sulfid, Eier

Ofenfrischer Schweinebraten 16,5€ 

Mit Bratenjus und hausgemachtem Kartoffelsalat

Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Sulfid, Milch, Eier, Senf



Spargel

Portion Spargel 16,5€

mit Salzkartoffeln, dazu zerlassene Butter

Enthaltene Allergene: Milch

Portion Spargel und Schinken 22€

mit Salzkartoffeln, dazu zerlassene Butter

Enthaltene Allergene: Sulfid, Milch

Portion Spargel und kleines Schnitzel Wiener Art

24,5€

mit Salzkartoffeln, dazu zerlassene Butter

Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Eier

Portion Spargel und kleines Putenschnitzel in der Knusperhülle* 25,5€

mit Salzkartoffeln, dazu zerlassene Butter

Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Eier

Portion Spargel und kleines Lachsfilet 30,5€

mit Salzkartoffeln, dazu zerlassene Butter

Enthaltene Allergene: Milch, Fisch

Portion Spargel und kleines Rindersteak 31,5€

mit Salzkartoffeln, dazu zerlassene Butter

Enthaltene Allergene: Milch

DE-ÖKO-006





Kalte Speise

Schweizer Wurstsalat 11€
mit Brot

Enthaltene Allergene: Senf, Sellerie, Milch, Sulfid, Getreide

Kalter Braten 12€
mit Meerrettich, Krautsalat und Brot
Enthaltene Allergene: Milch, Sulfid, Getreide

Dessert

Schokoladenmousse 7,5€ 
mit marinierten Beeren
Enthaltene Allergene: Milch, Eier

Karamellierter Kaiserschmarrn 11€
mit Apfelsmus, „beschwipsten Rosinen“ und
Mandeln
Enthaltene Allergene: Milch, Nüsse, Eier, Getreide

Erdbeercreme 8,5€ 
mit marinierten Beeren
Enthaltene Allergene: Milch

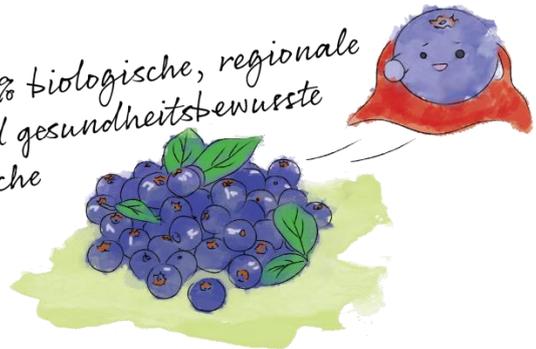
Frisch gepresste Getränke

Grüner Powerdrink 5€
Enthaltene Allergene: keine

Aronia Superfoodgetränk 5€
Enthaltene Allergene: keine

Frisch gepresster Apfel-Kartotten-Saft 5€
Enthaltene Allergene: keine

100% biologische, regionale
und gesundheitsbewusste
Küche



Dip's Extra:

  **Zitronen-Kokos-Dip 3€**
Enthaltene Allergene: Keine

 **Kräuterquark 3€**
Enthaltene Allergene: Milch, Sulfid

DE-ÖKO-006

SPEISEKARTE



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Kindergerichte:

Spätzle mit Soße 6€
Enthaltene Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sellerie

Kinder Käsespätzle 7,5€
Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Eier, Sellerie

Kinder Schnitzel mit Spätzle 9€
Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Eier, Sellerie

Nudeln mit Tomatensoße und Käse 6€
Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Eier



Beilagen Extra:

  **Reis** 4€ -vegan-
Enthaltene Allergene: Keine

Selbstgemachte Spätzle 4€
Enthaltene Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sellerie

  **Gebratenes Gemüse** 4€ -vegan-
Enthaltene Allergene: Sellerie

Brot 2,5€
Enthaltene Allergene: Getreide

Kartoffelsalat 4€
Enthaltene Allergene: Senf, Sulfid

  **Kartoffelrösti** 8€ -vegan-
Enthaltene Allergene: Keine

Selbstgemachte Käsespätzle 4€
Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Eier, Sellerie

Selbstgemachte Scharfe Käsespätzle 4€
Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Eier, Sellerie

Selbstgemachte Bärlauch Käsespätzle 4€
Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Eier, Sellerie



Soßen Extra:

  **Bratensoße** 2,5€
Enthaltene Allergene: Sulfid, Sellerie

 **Rahmsoße** 2,5€
Enthaltene Allergene: Sulfid, Milch, Sellerie

  **Tomatensoße** 2,5€
Enthaltene Allergene: Sulfid, Sellerie

DE-ÖKO-006

Wir freuen uns auf Eure Bestellung! **Grundsätze unserer Naturküche**

Naturnahe Zubereitung der Lebensmittel, das heißt für uns:

- Verwendung von frischen vorwiegend regionalen, saisonalen 100% Bio Produkten
- Schonende Zubereitung
- Verwendung von hochwertigen Ölen
- Kochen mit Grandewasser
- Verwendung von Natursalz
- Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln
- Ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker
- Ohne Mikrowelle
- Allergene und Zutaten sind ausgewiesen
- Ein klares „Nein“ zu Gentechnik und chemisch-synthetischen Pestiziden und Düngemitteln
- Umwelt- und Klimaschutz durch kurze Transportwege
- DE - ÖKO 006 – zertifiziert von der ABCERT seit 2006



Wir sind Partner



BIO HOTELS

GEMEINWOHL

ÖKONOMIE



Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft



GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE



Biere von Riedenburger

Halbe Emmerbier 4€

Biere von Lammsbräu alle 0,5ltr zu je 4€

Halbe dunkles Bier

Halbe Weizen leicht

Halbe Weizen dunkel

Halbe Weizen

Halbe Weizen alkoholfrei

Halbe Helles alkoholfrei

Halbe Weizen dunkel alkoholfrei

0,3 Dinkelbier



0,3 Helles alkoholfrei, glutenfrei



DE-ÖKO-006

SPEISEKARTE



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Saftschorlen

<i>Apfel-Johannisbeere</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Maracuja</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Traube</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Apfel</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Rhabarber</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Orange</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Mehrfrucht</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Apfel-Kirsch</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Apfel-Holunder</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5€</i>

Now Limonaden

0,33ltr zu je 3,5€

Orange Cola

Black Cola

Red Berry

Sunny Orange

Holler Blüte

Pink Rhabarber

Fresh Lemon

Apfel Rosmarin

Pure Zitrone 0,75ltr zu 5€



Im Gegensatz zu herkömmlichen Limonaden enthält NOW keinen Fertig-Sirup – sondern den Saft echter Früchte. Die werden von zertifizierten Bio-Bauern aus der ganzen Welt extra für NOW angebaut. Mit natürlichen Aromen und Extrakten in Bio-Qualität verfeinert NOW den einzigartigen Geschmack. Und zum Süßen wird nur Zucker aus deutschen Bio-Zuckerrüben verwendet.

DE-ÖKO-006

SPEISEKARTE



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Adelholzener

<i>Bio Cola Mix PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Bio Apfel-Orange mit Maracuja Schorle PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Bio Apfel-Traube Schorle PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Bio Kirsch Schorle PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,5€</i>
<i>Wasser naturell PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,5€</i>

Rotweine

<i>Diwald Zweigelt & Portugieser</i>	<i>1l</i>	<i>29€</i>
<i>Sepp Moser Zweigelt</i>	<i>0,75l</i>	<i>29€</i>
<i>Pizzolato Merlot Piave DOC Veneto</i>	<i>0,75l</i>	<i>18€</i>
<i>Weinreuter Trollinger</i>	<i>1l</i>	<i>34€</i>

Weißweine

<i>Knoblauch Riesling</i>	<i>1l</i>	<i>27€</i>
<i>Knoblauch Müller Thurgau</i>	<i>1l</i>	<i>26€</i>
<i>Pizzolato Pinot Grigio</i>	<i>0,75l</i>	<i>26€</i>
<i>Rothe Silvaner</i>	<i>0,75l</i>	<i>26€</i>

Sekt

<i>Prosecco Glera</i>	<i>0,75l</i>	<i>28€</i>
<i>Secco Müller Thurgau Bacchus</i>	<i>0,75l</i>	<i>34€</i>

Wasser

<i>St. Georgs Quelle medium</i>	<i>1l</i>	<i>7€</i>
<i>St. Georgs Quelle still</i>	<i>1l</i>	<i>7€</i>
<i>St. Leonhards Mondquelle still</i>	<i>1l</i>	<i>7€</i>
<i>St. Leonhards Lichtquelle still</i>	<i>1l</i>	<i>7€</i>
<i>St. Leonhards Sonnenquelle still</i>	<i>1l</i>	<i>7€</i>

DE-ÖKO-006

SPEISEKARTE



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Schnäpse

<i>Odl(der naturtrübe, handgefertigte Kräuterlikör</i>	<i>0,5l</i>	<i>25€</i>
<i>Schwarzwald Wodka</i>	<i>0,7 l</i>	<i>23€</i>
<i>Juniper Green Gin</i>	<i>0,7</i>	<i>49€</i>



DE-ÖKO-006