

Wirtshaus

Bavaria



Menü- und Buffetvorschläge



*Wirtshaus
Bavaria*

Königstraße 150 • 32427 Minden
Tel.: 0571 –82 92 13 33 • info@wirtshaus-bavaria.de
www.wirtshaus-bavaria.de

Liebe Gäste

Eine Feier oder Tagung zu organisieren heißt für uns:

Pünktlich startklar zu sein
Den Veranstalter bei allem zu unterstützen
Ein frühzeitiger Aufbau der Technik
Schnell und flexibel zu reagieren
Wissen, wann was passiert
Aufmerksam bei der Sache sein
Alles soll funktionieren - von Anfang bis Ende

Ein Fest zu veranstalten heißt für uns:

Die Gäste mit einem freundlichen Lächeln zu empfangen
Für passende Musik und das Kerzenlicht zu sorgen
Dekoration mit Liebe zum Detail
Einen originellen Aperitif zu servieren
Genuss von gutem Essen und Trinken
Zu jeder Zeit aufmerksamen Service bieten
Spaß für die Gäste und Spaß an der Arbeit

Zu überraschen und zu begeistern - das ist unser Ziel!

Information, Auskunft, Rat und Tat unter:

Wirtshaus Bavaria

Königstraße 150
32427 Minden
Telefon: 0571 / 82 92 13 33
info@wirtshaus-bavaria.de
www.wirtshaus-bavaria.de



1

Brotzeit ist die schönste Zeit

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brez´n	4,00 €
Kräftige Hühnersuppe mit Brättnockerl und feinen Nudeln	3,50 €
Gulaschsuppe mit Kornspitz	3,50 €
Malzbrot mit Rohschinken und frisch g´riebenem Kren	4,50 €

2

Semmel mit was d´rauf

Roher oder gekochter Schinken mit Gurke	2,10 €
Tegernseer Käse mit Radieserl	2,10 €
Roastbeef mit Gewürzgurke	2,80 €
Italienische Salami mit Olivenragout	2,80 €
Räucherlachs mit Rahmkren	3,50 €

3

Kaffeeklatsch

Plunder Gebäckstücke	2,50 €
Hausgemachte Kuchen (Stück)	2,50 €
Torten von unserer Hausbäckerei (Stück)	3,50 €
Kleine Obsttörtchen nach Jahreszeit	3,50 €
Apfelstrudel mit Schlagrahm	4,00 €
Marillenknoedel mit Früchtekompott	5,10 €
Hausgemachte Kuchen für 2 Std (Buttermandel, Apfelbutter und Früchtekuchen)	
Schlagrahm und Kaffee soviel sie möchten. Je Person	10,80 €
Filterkaffee pro Liter	6,50 €

Zu einem bayrischen Aperitif empfehlen wir unser
hausg´machtes Lauch - Zwiebelbrot

frisch aus dem Ofen, warm auf Holzbrettern serviert

3,80 € pro Person



4

Canapee's – Königlich Bayerische Magenkratzer

Schweinemetz mit Zwiebelringen	2,50 €
Kalter Braten mit Remoulade	2,50 €
Gorgonzola mit Birnenstreifen	2,70 €
Mozzarella und Tomate	2,50 €
Matjestatar auf Vollkornbrot	2,60 €
Roastbeefröllchen mit Silberzwiebel	3,50 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	3,50 €
Graved Lachs mit Dill Senfsosse	2,80 €
Forellenfilet mit Sahnemeerrtich	2,60 €
Bündnerfleisch mit grünem Pfeffer	2,70 €
Parmaschinken mit Melonenkugeln	2,80 €
Shrimps mit Dillcreme	2,80 €
Gemischte Käsesorten	2,50 €
Kleine Schnitzelchen	2,80 €

5

Zum kraftvollen zubeißen...

Belegte Brötchen je ½ reichlich belegt und garniert

Gekochter Saftschinken	2,80 €
Italienische Salami	2,80 €
Rauchfangschinken	2,80 €
Luftgetrockneter Schinken	2,80 €
Emmentaler Käse	2,80 €
Roastbeef	3,50 €
Geräucherte Forellen	3,00 €
Rauch oder Gravedlachs	3,00 €



6

Bavaria Schmankerl Buffet

Verschiedene Würst'l - Oberländer, Fränkische Rostbratwurst, feurige Debreciner Deftiger
original Münchner Schweinsbraten mit Krust'l, Herzhafter ofengebackener Fleischkäs',
Leckeres Sauerkraut, Starkbier-Kümmel Soss'
Semmel und Kartoffelknödel

Magerer Südtiroler Kaiserspeck, geräuchertes Wammerl, Bergsalami
anbatzder Obatzder, Handkas mit Pfiff, Bavaria Blue, Alpenkäs,
Frisch g'drahter Gätnerradi mit Schnittlauchbrot,
Schweinsbraten kalt mit Rahmkren und Brotzeitgurken
Bayrischer Kartoffelsalat-Gurkensalat, Münchner Krautsalat,
Bayerischer Wurstsalat,
Gurkensalat, Radisalat, Möhrensalat, Tomatensalat
Würziges Hausbrot, Bergsteigerbrot, Vinschgauer
Bayerische Landbutter, Grammeln Schmalz, ofenfrische Brez`n

Königsschmarrn im Ofen mit Mandeln überbacken

oder

Gestäubte Topfenknödel

Leckeres Früchtekompott

Preis pro Person 24,80 €



9

G´ sundheitsapostel

Magerer Tiroler Rohschinken mit Melone

Truthahnbrust im Kräutermantel

Norweger Fjordlachs aus der Gemüsebeize (Graved Lachs) mit Dillsenfosse

Lachsterrine mit feiner Cocktailsosse

Frische G´miasstangerl mit Knoblauchsoss´

Dampfige Karotten - Erdäpfelsupp´n mit Grün

Apfel-Selleriesalat im Glaser'l, Tomaten-Gurkensalat mit Schafskas

Blattsalate mit Daikonkresse und gerösteten Kernen,

dazu a hausg´machtes Balsamico Dressing, Himbeer-Honig Dressing

Feldsalat mit Radieserl, ang´macht mit a Schalottenvinaigrette

Salatbar mit knackigen Salaten und hausg´machte Dressings

Eingelegter Ziegenfrischkäse, Allgäuer Kuhmilchkäse

Brotauswahl

Zarter Tafelspitz aus dem Gemüsesud

Norweger Fjordlachsfilet im Vollkornbrioche

Zartes Putengeschnetzeltes Zürcher Art mit frischen Champignons

Maultaschen mit Gemias´füllung in a würzigen Tomatensossen

Kartoffeln Natur, Tagliatelle Tri Colore, Rosmarinkartoffeln

Apfeltarte mit Walnüssen

Obstsalat von frischen Früchten in der Melone

Rahmiges Vanilleeis

Preis pro Person 29,90 €



10

Bavaria Bauernbüffet

Deftiger Rohschinken mit Gätnerradi und Schnittlauchbrot

Melonenauswahl

Rauchlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellen
und Makrelenfilets mit Rahmkren und Dill-Senfsoße

Original Münchner Griebenschmalz

Bayrischer Wurstsalat und Kartoffelsalat

Knackige Blattsalate vom Viktualienmarkt

mit hausgemachten Dressings und Gartenkräutern

Auswahl von bayrischen Bergkäsen

Brez'n, Bergsteigerbrot, Hausbrot, Grammelnschmalz, Alpenbutter

Niederbayrische Pfannkuchensupp'n

Hand´drahte Semmelknödel mit Rahmschwammerl und gehackter Petersilie

Spanferkelkeule, im Ganzen gebraten, auf a Kümmel-Starkbiersoss`

mit Kartoffelknödel und leckeres bayrisches Sauerkrautraut

Hühnerbrüstchen auf a Lauch-Pesto G´mias mit Rosmarinkartoffeln

Bachsabling Müllerin Art mit Kartoffeln Natur und Zitronen-Butter

Großmutter's Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße

Rahmiges Vanilleeis mit warmen Waldbeeren

Mit Kirschwasser abg´schmeckte Sauerkirschcrem

Preis pro Person 29,50 €



11

Karl Valentin

A cremige Supp'n von Steinpilzen

Moosacher Lauch - Zwiebelbrot mit Radieserl

Geräucherte Ammersee Renken mit Apfelerrettich

Frisch anatzder Obazder mit Zwiebelringen und Radieserl

Gräuchert's aus'm Schwarzwald:

Deftiger Rohschinken mit Gätnerradi

und Schnittlauchbrot

Lachsfilet aus'm Wurzelsud mit Petersilienkartoffeln

Niederbayrischer Kalbsnierenbraten mit Semmelknödel und am G'ias

Knusprige Hofente mit Apfelblaukraut und luftigen Kartoffelknödeln

Radisalat

Krautsalat mit Speck

Münchner Kartoffelsalat Gurker'lsalat

Tomatensalat mit Zwiebelringen

Salatbar mit knackigen Salaten und hausgemachten Dressings

A lecker's Tiramisu

Rahmiges Vanilleeis mit warmen Waldbeeren

G'stäubter Topfenknödel mit Früchtekompott

Gereifter Bavaria Blue Schimmelkas

Backsteinkas, eing'legt in a pikanten Marinade

"Erdäpfelkas" - Frischkas ang'macht mit gekochten Kartoffeln

Holzofenbrot, Brezn und Vinschger

Grammelschmalz und Butterfaßl

Preis pro Person 31,50



12

Don Camillo

San Daniele Schinken mit Melonenauswahl
Mortadella, Fenchelsalami, Mailänder Salami
In Balsamico eingelegte Zwiebeln, Kräuteroliven
Gebratene und marinierte Auberginen, Zucchini, Pilze und Paprika

Vitello Tonato

Marinierte Garnelen in Olivenöl

Mozzarella und Tomaten mit frischem Basilikum

Würzige Paprika mit Mozzarella, Basilikum und Kapern

Peccorino, Taleggio und Parmegiano

Frisches Ciabatta, Südtiroler Bauernbrot und Stangenweißbrot

Kartoffelnocken mit Salbeisoss´

Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin

Seehecht in Steinpilz-Tomatensoss´

Arista Fiorentina, toskanischer Schweinebraten aus dem Backofen mit frischen Kräutern

Kräutern

Zarte Hühnchenbrust auf pikanter Paprika-Tomatensoss´

"Penne Toscana"

mit Auberginen, Schalotten, Kapern und frischen Kräutern

Profiteroles

A saftig´s Tiramisu

Panna Cotta

Marinierte Früchte mit Maraschino

Preis pro Person 33,50 €



13

König Ludwig

Räucherlachs und Lachsparfait mit a Senf - Dillsoss´

Riesengarnelen auf Gemüsesalat

Perlhuhnterriner mit a Portweinsoss´

Tiroler Gemüsesülze mit Kernöl

G´miasbrühe mit Safran und feinen Klößchen

Artischockensalat mit Shrimps

Avocado mit Kräutervinaigrette

Salat von der Poularde mit grünem Spargel

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gemüse und Nolliprat Soße

Lachs und Seehecht Mediterran

Zartes Putengeschnetzeltes in Apfelsoß´n

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit aufg´schlagener Eier - Buttersoß´

Gratinierte Kartoffeln, Gebutterte Spätzle, kleine Kartoffelchen mit Rosmarin

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Mohncrème mit frischen Feigen

Salat vom Blauschimmelkäse mit Nüssen

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

Preis pro Person 38,50 €



14

Mittagsläuten

Moosacher Lauch Zwiebelbrot

Geräucherte Forellenfilets mit Rahmkren

Schwarzgeräuchertes und Rauchfangschinken

mit Gewürzgurken und Radieserl

Semmelknödelcarpaccio in Essig und Öl eing'legt dazu Schnittlauchbrot

Leberspätzlesupp'n

Radisalat

Krautsalat mit Speck

Kartoffelsalat mit Grammerl

Tomatensalat mit Zwiebelringen

Blattsalate frisch vom Markt mit

hausgemachten Dressings und Gartenkräutern

Zartes Putengeschnetzeltes in Calvados- Apfelrahmsoß'n

Münchner Schweinsbraten mit Krust'l und Starkbier-Kümmelsoße

Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

Rahmschwammerl mit hand'drahten Semmelknödeln

und gehackter Petersilie

Waldbeeren in Rotweingelee mit Vanillesoss'

Chiemgauer Vanillecreme mit Sauerkirschen und Löffelbisquit

Münchner Bauernbrot, Grammelschmalz und Butterfaßl

Preis pro Person 27,50 €



15

Mittagsmahlzeit

Obatzda und Griebenschmalztöpferl

Geräucherte Ammersee Renken mit Rahmkren

Hausgemachte Gemüsesülze mit Schnittlauchsoss´

Aus der Räucherammer:

Deftiger Rohschinken mit Gätnerradi und Schnittlauchbrot

Niederbayerische Pfannkuchensupp´n

Krautsalat mit Speck Kartoffel-Gurkensalat

Tomatensalat mit Zwiebelringen

Blattsalate frisch vom Markt mit

hausgemachten Dressings und Gartenkräutern

Spinat-Ricottaknödel mit Tomatensoss´

Steinpilzmaultaschen auf a rahmigen G´miassoss´

Schweinelachsschnitzel mit Kräuterkruste und G´miasallerlei

Topfenstrudel mit Vanillesoss´

Saftiger Salat von frischem Obst

Holzofenbrot

Brezn und Riemische

Preis pro Person 24,50



16

Wie zu Großmutter's Zeiten

A langes Brettl und danach a großes Pfandl werden auf die Tischmitt'n g'stellt, so dass jeder Gast selbst sei' Gericht und die Menge bestimmen kann.

Mal ganz `was anders und fast scho' Tradition im Wirtshaus Bavaria

Bavaria Vorspeisenbrett'l

mit am Griebenschmalz, Obatzd'n, Tomaten-Basilikumfrischkas, Kräutertopfen

Mageren Kaiserspeck, Brotzeitgurken, Radieser'l, g'drahter Radi

dazu Vinschger, Brez'n und unser Hausbrot

Und jetzt gibt's :

Saftigen Krustenschweinsbraten, Würst'lpfanne mit am Sauerkraut,

knusprige Entenschenkel, Apfelblaukraut, Semmelknödel und Kartoffelknödel

mit a schmackhaften Dunkelbiersoss'

Und das für die g'schleckerten:

Bayrischer Königsschmarrn

mit Mandeln im Ofen gebacken und Karamellisiert

dazu ein leckeres Marillenkompott

28,50 € pro Person



17

Rottaler Entenpfand'l

Brettlg'schichten

mit drei Sorten Frischkas, ang'macht mit Tomate-Basilikum,

Pepperoni und am Lachs,

Radi und Schnittlauchbrote, Rauchfangschinken,

kalten Schweinsbraten mit Kren, Gewürzgurken

frische G'miasstangerl im Bierseidel mit Bavaria Blue - und Knoblauchsoss'

ofenwarme Brezn, Bauernbrot, Grammelnschmalz

Danach gibt's:

Brüsterl und Hax'n von niederbayrischen Enten,

handgedrehte Kartoffelknödel, Oma's Apfelblaukraut und ang'schwenkte Apfelspalten,

dazu gibt's a kräftige Entensoss'

Wirtshaus Bavaria Dessertpfand'l

mit am Haufen Königsschmarrn, Stückerl vom Apfelstrudel mit Vanillesosse

, goldgelb gebackene Apfelkücherl, verschiedene Kugeln Eis und a warme Schokososs'

30,50 € pro Person



18

Knödel, Gmias' und Kas...

Vegetarische Alternativen zu unseren Hauptgängen

Reiberdatschi b`legt mit G`mias und am Bergsteiger`kas
überbacken, obendrauf a bisserl Pesto

8,50 €

Rahmschwammerl mit hand`gdraht`n
Semmelknödel und gehackter Petersilie

8,60 €

Andechser Steinpilzmaultaschen auf oam rahmigen G`miass
und Wildkräutersalat

8,90 €

Blattsalate mit am würzigen Watzmanddressing,
dazu Schafskaswürfel und a knusprig`s überbackenes Zwiebelbrot

8,50 €

Mit dieser Neuauflage vom 01.06.2016 verlieren alle vorherigen Listen ihre Gültigkeit