

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.

*Unsere Speisekarte im Bio-Restaurant und Biergarten.
Diese Speisekarte gilt auch für Lieferungen und zum Abholen!*

Suppen

Champignoncremesuppe 6€
Enthaltene Allergene: Sellerie, Milch, Sulfid

Kalte Vorspeisen

Gefüllte Avocadohälften 8€
mit Oliven, dazu knackiger Blattsalat
Enthaltene Allergene: Sellerie, Sulfid

Tomate-Mozzarella 8€
verfeinert mit Balsamicocreme,
dazu geröstetes Weißbrot
Enthaltene Allergene: Sellerie, Sulfid, Milch, Getreide



Salate

Kleiner Gemischter Salat 6€
Enthaltene Allergene: Sellerie

Gemischter Salat 8€
Enthaltene Allergene: Sellerie

Gemischter Salat 11€
mit gebratenen Nüssen
Enthaltene Allergene: Sellerie, Nüsse

Gemischter Salat 14,5€
mit gebratenen Putenstreifen
Enthaltene Allergene: Sellerie

Gemischter Salat 16,5€
mit gebratenen Lachsfilet
Enthaltene Allergene: Sellerie, Fisch



DE-ÖKO-006

SPEISEKARTE



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Vegan

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

Zucchini-Karotten-Bandnudeln 12,5€
verfeinert Tomatensoße und Sojascuisine
Enthaltene Allergene: Sellerie, Soja, Sulfite



Auch für vegane Liebhaber gern
ohne Käse!

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

Bärlauchnudeln 13€
Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Milch

Kartoffelrösti 14€
mit Kräuterquark und ein kleiner gemischter Salat
Enthaltene Allergene: Milch, Sulfite

Artischockenhälften 16,5€
mit Ratatouille-Gemüse-Füllung, dazu
Tomatensoße, Ziegenkäse und Bayerischer Reis
Enthaltene Allergene: Milch, Sulfite, Sellerie

Fisch

Bärlauchnudeln 16€
mit Garnelen
Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Milch, Krebstiere

Bärlauchnudeln 18,5€
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 „Bayerischer Reis“

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

Schnitzel Wiener Art 16 €

mit Bratkartoffeln, verfeinert mit Schmelzzwiebeln

Enthaltene Allergene: Getreide, Eier, Sulfit

Rostbraten 24,5€

mit Bratenjus und Käsespätzle, dazu Röstzwiebeln

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

Gemischtes Champignonrahmgeschnetztes 17,5€

mit Gemüse und Spätzle

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



Bayerischer Wirt Pfanne 15,5€

Nudelpfanne mit gemischtem Geschnetztem und Gemüse

Enthaltene Allergene: Getreide, Sellerie, Sulfit, Eier

Maultaschen Art des Hauses 13,5€

verfeinert mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebel

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

Ofenfrischer Schweinebraten 16,5€

mit Bratenjus, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat

Enthaltene Allergene: Sellerie, Sulfit



Kalte Speise

Schweizer Wurstsalat 10,5€

mit Brot

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

Kalter Braten 12€

mit Meerrettich, Krautsalat und Brot

Enthaltene Allergene: Milch, Sulfit, Getreide

DE-ÖKO-006

SPEISEKARTE



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Dessert



Schokoladenmousse 7€
mit marinierten Preiselbeeren
Enthaltene Allergene: Milch, Eier, Sulfid

Fruchtjoghurt 4,50 €
und frische Früchte
Enthaltene Allergene: Milch

Chiapudding 4,50 €
und Waldfrüchte
Enthaltene Allergene: Keine

Karamellierter Kaiserschmarn 9,50 €
mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln
Enthaltene Allergene: Milch, Getreide, Ei, Nüsse

Aronia Quark 4,50 €
mit einem Hauch von Sahne
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



Wir freuen uns auf Eure Bestellung!

DE-ÖKO-006

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



Biere von Riedenburger

Halbe Emmerbier 2,10 €

Biere von Lammsbräu alle 0,5ltr zu je 2,10€

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

Aurachers Apfelparten Säfte

<i>Apfel-Johannisbeer Saft</i>	<i>1l</i>	<i>3,40€</i>
<i>Apfel-Holunder Saft</i>	<i>1l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Apfel-Kirsch Saft</i>	<i>1l</i>	<i>5,50€</i>

EOS Säfte

<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>1l</i>	<i>3,40€</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>1l</i>	<i>6,10€</i>
<i>Traubensaft rot</i>	<i>1l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Rhabarber Gemüsesaft</i>	<i>1l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,7l</i>	<i>3,40€</i>



Voelkel Säfte

<i>Family Multivitamin</i>	<i>1l</i>	<i>4,80€</i>
<i>Maracuja Trunk</i>	<i>0,7l</i>	<i>6,70€</i>
<i>Orange Karotte mit Acerola</i>	<i>0,7l</i>	<i>4,80€</i>
<i>Gemüsemost milchsauer</i>	<i>0,7l</i>	<i>4,80€</i>

Now Limonaden

0,33ltr zu je 1,70€

Orange Cola

Black Cola

Red Berry

Sunny Orange

Holler Blüte

Pink Rhabarber

Fresh Lemon

Apfel Rosmarin

Pure Zitrone 0,75ltr zu 3,40€



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>1,70€</i>
<i>Bio Apfel-Orange mit Maracuja Schorle PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>1,70€</i>
<i>Bio Apfel-Traube Schorle PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>1,70€</i>
<i>Bio Kirsch Schorle PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>1,70€</i>
<i>Wasser naturell PET</i>	<i>0,5l</i>	<i>1,10€</i>

Rotweine

<i>Diwald Zweigelt & Portugieser</i>	<i>1l</i>	<i>13,50€</i>
<i>Sepp Moser Zweigelt</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,40€</i>
<i>Pizzolato Merlot Piave DOC Veneto</i>	<i>0,75l</i>	<i>9,50€</i>
<i>Weinreuter Trollinger</i>	<i>1l</i>	<i>20,30€</i>

Weißweine

<i>Knoblauch Riesling</i>	<i>1l</i>	<i>9,50€</i>
<i>Knoblauch Müller Thurgau</i>	<i>1l</i>	<i>11€</i>
<i>Pizzolato Pinot Grigio</i>	<i>0,75l</i>	<i>11€</i>
<i>Rothe Silvaner</i>	<i>0,75l</i>	<i>13,50€</i>

Sekt

<i>Pizzolato Asolo Prosecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>13,50€</i>
<i>Pizzolato Frizzante Prosecco</i>	<i>200 ml</i>	<i>5,40€</i>
<i>Appleritif Apfel-Rose alkoholfrei</i>	<i>0,75l</i>	<i>11€</i>
<i>Hugo Lieblingssekt</i>	<i>0,75l</i>	<i>8€</i>
<i>Helga Lieblingssekt</i>	<i>0,75l</i>	<i>8€</i>

Wasser

<i>St. Georgs Quelle medium</i>	<i>1l</i>	<i>1,70€</i>
<i>St. Georgs Quelle still</i>	<i>1l</i>	<i>1,70€</i>
<i>St. Leonhards Mondquelle still</i>	<i>1l</i>	<i>2,60€</i>
<i>St. Leonhards Lichtquelle still</i>	<i>1l</i>	<i>1,90€</i>
<i>St. Leonhards Sonnenquelle still</i>	<i>1l</i>	<i>2,60€</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

Unsere Öffnungszeiten:

Bio Restaurant & Biergarten:

Wir bieten Ihnen 100 % biologische Speisen & Getränke an.
Frühstück, Mittagessen, Abendessen sowie Getränke.

*Täglich von 07:00 – 23:00 Uhr geöffnet
Businessfrühstück bereits ab 06:00 Uhr*

Warme Küchenzeiten, Essenslieferungen & Abholungen:

Montag – Samstag: 11:00 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:30 Uhr

Sonntag & Feiertag: 11:00 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:30 Uhr

Hotel:

Täglich geöffnet für Geschäftsreisende, Privatreisende, Touristen etc.

Rezeption:

Montag – Sonntag von 07:00 – 22:00 Uhr

Gesundheitszentrum mit Salzgrotte, Massageliegen, Salzsauna, Finnische Aufgussauna, Infrarotwärmekabine,

Ruheraum & Salzladen:

Montag – Sonntag von 10:00 – 21:00 Uhr

Einzelbehandlungen (Kosmetik, Massagen, Klang etc.):

Montag – Sonntag von 10:00 – 21:00 Uhr

nach Terminvereinbarung möglich

Tagungen & Seminare, berufliche Fort-, Weiter- & Ausbildung:

Täglich nach Terminvereinbarung möglich

Geburtstage, Hochzeiten, Beerdigungen, Vereinskonzerte etc.

Täglich nach Terminvereinbarung möglich

Wir freuen uns auf Sie!



DE-ÖKO-006