

Zum Bayernstadl

gemütlich · urig · einfach gut



Liebe und verehrte Gäste,

Wir möchten Sie in unserem Hause herzlich Willkommen heißen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unseren Räumen. Damit wir Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten können, bietet Ihnen sowohl unsere Küche, als auch unsere Theke, ein reichhaltiges Angebot an frischen Speisen und ausgewählten Getränken.

Um Ihnen alle Speisen stets frisch anbieten zu können, nimmt es natürlich eine gewisse Zeit der Zubereitung in Anspruch. Bitte haben Sie Verständnis, wenn es dabei zu kurzen Wartezeiten kommen kann.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke und empfehlen Ihnen neben der „Gut bürgerlichen Küche“ auch bayrische Schmankerln.

Ständig sind wir bemüht, sowohl die Qualität, als auch die Quantität unserer Speisen und Getränke hoch und dabei die Preise moderat zu halten. Um dieses jederzeit gewährleisten zu können, sehen wir uns leider gezwungen, die Preise für Speisen und Getränke aufgrund von erheblichen Preissteigerungen der Industrie, Lieferanten, Energieträgern und nicht zuletzt der Regierung, anzupassen.

Um unser Engagement weiterhin für Sie aufrecht halten zu können, ist die Maßnahme einer Preisanpassung unumgänglich und hoffen daher auf Ihr Verständnis.

PS: Gerne würden wir uns auf Ihre hoffentlich positive aber auch negative Kritik in unserem Gästebuch auf www.warsteiner-camperpark.de freuen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit!

*Edith und Peter
und das gesamte Team vom „Bayernstadl“*

Warsteiner Camperpark - Zum Bayernstadl
Enkerbruch 12 a - 59581 Warstein
Tel.: 0 29 02 / 911 911 6
ein Unternehmen der:
Seccom GmbH
Haarstraße 58 - 59602 Rütthen
Geschäftsführer: Peter & Edith Voß

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Samstag: ab 15:00 Uhr
Warme Küche 17:00 bis 21:30 Uhr
Sonntag: ab 12:30 Uhr
Warme Küche 13:00 bis 19:00 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag
(Feiertage behalten wir uns vor)

Speisekarte

Suppen

Französische Zwiebelsuppe [Ⓛ] *klassisch hausgemacht* 6,50 €
mit Weißwein eingekocht und überbackenem Käse

Leberknödelterrine 5,80 €
mit 2 Leberknödel und Brotbeilage

Salate

Beilagensalat 3,80 €
mit Dressing nach Wunsch

Großer Salatteller 16,50 €
Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Mais, geraspelte Möhren, Schinken-Käse-Röllchen, und Hähnchenbruststreifen
Alternativ mit Rumpsteakstreifen 21,50 €

Dressing für Salate
Joghurt (Hausdressing) ^{A, F, J}
Essig / Öl

Ofenkartoffel mal anders

Ofenkartoffel mit Creme 9,50 €
& Salatvariationen

Ofenkartoffel mit Creme 13,50 €
dazu frisch geschmorte Champignons

Ofenkartoffel mit Creme 15,50 €
dazu frisch geschmorte Champignons, Zwiebeln und Paprika

Für die Kinder:

Max und Moritz ^{A, D, F} 7,50 €
kleines Schnitzel „Wiener Art“ & Beilage nach Wahl

Seeräuberschiffchen ^{A, D, F} 7,50 €
Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites

Für den kleinen Hunger

Hawaiitoast ^{A, D, F} 11,50 €
mit Ananas, überbackenem Käse & garniert mit Preiselbeeren

Vegetarische Gerichte

Bunte Gemüsepfanne ^{A, F} 19,50 €
verschiedene frisch gebratene Gemüsesorten der Saison, serviert mit Sauce-Hollandaise oder Kräuterbutter

Blumenkohl-Käse-Bratling ^{A, D, F} 15,50 €
serviert mit einem Salat der Saison

Bayrische Spezialitäten

Bayrischer Wurstsalat hausgemacht	12,50 €
<i>in süß-saurer Vinaigrette mit Zwiebeln, Käse & Brotbeilage</i>	
Super Strammer Seppel ^{A, D}	13,50 €
<i>3 Spiegeleier auf frischem Sauerländer-Brot mit Schinken, dazu Gurken & warmer bayrischer Kartoffelsalat</i>	
Großer Leberkäse, abgebräunt ^A	14,50 €
<i>mit 2 Spiegeleiern, dazu warmer bayrischer Kartoffelsalat</i>	

Spezialität des Hauses - Nur auf Vorbestellung!!!

Große bayrische Haxe ^F	20,50 €
<i>dazu frischer Sauerkraut & hausgemachter Kartoffelstampf</i>	

Brotzeiten

Brotzeit Schinken, ^{A, D, F}	9,50 €
<i>Sauerländer-Brot mit Butter, rohem Schinken & eingelegten Gurken</i>	
Brotzeit Käse, ^{A, D, F}	9,50 €
<i>Sauerländer-Brot mit Butter, Käse & eingelegten Gurken</i>	
Gaudi-Platte, ^{A, D, F}	15,80 €
<i>Sauerländer-Brot mit Butter, rohem Schinken, Hausm. Leber u. Blutwurst, Mettwurst, Spiegelei & eingelegten Gurken</i>	

Vom Rind

Rumpsteak ca. 250 gr.	29,50 €
<i>zartes Irisches Black-Angus Roastbeef mit hausgemachter Kräuterbutter</i> ^F	
Rumpsteak ca. 300 gr.	33,50 €
<i>zartes Irisches Black-Angus Roastbeef mit hausgemachter Kräuterbutter</i> ^F	

Beilagen zum Steak

Portion Pommes	3,00 €
Portion Kroketten ^{A, D, F}	3,00 €
Portion warmer bayrischer Kartoffelsalat	4,00 €
Portion Bratkartoffeln	4,00 €
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme ^{A, F, J}	4,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^F	4,50 €
Mayonaise ^{A, J}	0,80 €
Ketchup	0,80 €
Pfefferrahmsoße ^F	4,50 €
frische Zwiebeln geschmort	3,00 €
frische Champignons geschmort	4,50 €

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, D, F} vom Schweinerücken, dazu Beilage nach Wahl	16,00 €
Tiroler Schnitzel ^{A, D, F} in pikanter Paprikasoße & Beilage nach Wahl	18,00 €
Schwammerl Schnitzel ^{A, D, F, I, J, K, L} in köstlicher Champignon-Rahmsoße & Beilage nach Wahl	19,50 €
Spargelschnitzel ^{A, D, F} mit Spargel in Sauce Hollandaise, überbackenem Käse & Beilage nach Wahl	22,50 €
Holzfüllerschnitzel ^{A, D, F} mit geschmorten Zwiebeln, überbackenem Käse, dazu Spiegelei & Beilage nach Wahl	21,00 €
Hawaii Schnitzel ^{A, D, F} mit Ananas, überbackenem Käse & Beilage nach Wahl	20,50 €
Schnitzel Helene, ^{A, D, F} mit Birnenspalten u. Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren & Beilage nach Wahl	21,50 €
Kröstchenpfanne, ^{A, D, F} Schnitzel in Champignon-Rahmsauce, dazu Zwiebeln mit Käse überbacken & Beilage nach Wahl	21,50 €
Stadl-Pfanne, ^{A, F} ganzes Schweinefilet in Sauce-Hollandaise, dazu Champignons & Beilage nach Wahl	25,50 €

Beilagen: Warmer bayrischer Kartoffelsalat, Pommes oder Kroketten,
Bratkartoffeln

**Alle Schnitzel können Sie auch als „Klein“ bestellen
Minus 3,-€/Schnitzel**

Unsere Schnitzel sind vom Landschweinerücken und haben ein Gewicht von ca. 230 gr.

Alle vorgenannten Preise verstehen sich
inkl. Bedienung und der gesetzlich
gültigen Mehrwertsteuer!

Allergene und Lebensmittel die Unverträglichkeiten auslösen können:

- | | |
|---|---|
| A) Eier | H) Schwefeldioxid und Sulfite |
| B) Erdnüsse | (Bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter) |
| C) Fisch | I) Sellerie |
| D) Glutenthaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) | J) Senf |
| E) Krebstiere | K) Sesamsamen |
| F) Milch (einschließlich Lactose) | L) Soja |
| G) Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Wallnuss, Kaschunuss,
Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Mecedamianuss,
Queenslandnuss) | M) Süßlupinen |
| | N) Weichtiere
(Molusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und
Austern) |