



## **Speisenkarte mit Allergene & Zusatzstoffe**

Erläuterung: Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung ab 13.12.14

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel gilt grundsätzlich ab dem 13.12.2014. Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ermächtigt die Mitgliedstaaten zum Erlass nationaler Regelungen zur Art und Weise der nach der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 vorgesehenen Pflichtkennzeichnung von in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (sog. lose Ware).

Landhotel Gasthof Baiernrain  
Lehrer Vogel Weg 1  
83623 Baiernrain

## Allergene Stoffe - Unsere Kennzeichnungsliste

### **A1) Glutenhaltiges Getreide**

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern oder deren Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse)

### **A2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Hummer)

### **A3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z. B. Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin, Mayonnaise, Panade, Dressing)

### **A4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(alle Fischarten; Vorkommen z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)

### **A5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)

### **A6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z.B. Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)

### **A7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; einschließlich Laktose**

(Butter, Käse, Molkeprotein, Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten)

### **A8) Schalenfrüchte**

d.h. Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia und daraus gewonnene Erzeugnisse (Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade,

### **A9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; (Vorkommen z.B. in Wurst, Gewürzmischungen)

### **A10) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio, Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden etc.)

### **A11) Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/lg pder 10mg/l,**

ausgedrückt als SO<sub>2</sub> (z.B. in Trockenfrüchten, Dunstapfelstücken, Wein, Essig)

### **A12) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z.B. als Lupinenmehl in glutenfreien Produkten und Lupineneiweiß in vegetarischen Produkten.

### **A13) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z.B. Senfkörner und Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)

### **A14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen - Unsere Deklarationsliste

Nr. 1 mit Konservierungstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändertSuppen

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen 3,90

Allergene:A1/A3/A7/ Zusatzstoff: 1,3

Kartoffelsuppe mit Croutons 3,90

Allergene:A1/A3/A4/A7/A8/A9 Zusatzstoffe: 1,3

Tomatensuppe mit Sahne und Kräuter 3,90

Allergene:A1/A3/A4/A7/A8/A9 Zusatzstoffe: 1,3

## **Vorneweg & frische Salate**

Geröstetes Bauernbrot mit dreierlei Aufstrich 4,50

Allergene: A1/A3/A6/A9/A13 Zusatzstoffe:1

Tatar vom Charolais Rind „Baiernrain Style“  
mit Salatbouquet und Bauernbrot 13,90

Allergene:A1,A3,A7,A11,A13 Zusatzstoffe: 1,2,3

Ziegenkäse mit Honig überbacken  
mit Chili Apfelragout und buntem Salat 12,90

Allergene: A3/A13 Zusatzstoffe:1

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Carpaccio von Roter Beete mit Feldsalat 12,90

Allergene:A2,A4,A9,A13,A14 Zusatzstoffe: 1,3,12

Bunter gemischter Salat mit Kräuterdressing

Klein 3,90

Groß 5,90

Allergene:A1,A3,A8,A11,A13 Zusatzstoffe: 1,3,12

mit Hähnchenstreifen und Früchten 9,20

mit Rinderlenden Streifen 13,80

mit gebratenen Fischfilets 9,20

Allergene:A4

mit Backhend'l Streifen 9,80

Allergene:A1,A3

## **Brotzeiten**

Wurstsalat in Essig und Öl

rote Zwiebeln, Essiggurken, Schnittlauch und Brot 6,40

„Schweizer Art“ mit Käse 7,20

Allergene:A1,A7,A11 Zusatzstoffe:1,2,3

Kalter Schweinebraten

Essiggurken, Zwiebeln, Schnittlauch, Butter und Brot 6,40

Allergene:A1,A3,A7

6. St Nürnberger vom Uli Hoeneß

karamellisiertes Sauerkraut, Senf und Brot 6,40

Allergene:A1,A7,A9,A11,A13 Zusatzstoffe:1,3

Rindfleisch sauer

Paprikastreifen, Zwiebeln, Essiggurken, Schnittlauch 7,80

Allergene:A1,A3,A9,A11, A13 Zusatzstoffe:1,3

2. Stück Münchner Weißwurst

im Topf serviert mit süßen Senf und Brezen 4,80

Allergene:A1,A3,A7,A9, A13 Zusatzstoffe:1,2,3

2 Paar Wiener

mit Bauernbrot und Senf 4,80

Allergene:A1,A3,A7,A9, A13 Zusatzstoffe:1,2,3

Portion cremiger Obatzda

mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Schnittlauch 5,90

Allergene:A1,A3,A7,A9,A10,A11,A13 Zusatzstoffe:1,2,3,5

Auswahl von verschiedenen Käse mit Butter und Brot 9,80

Allergene:A1,A7,A8,A11,A13 Zusatzstoffe:1,5

Wurst oder Käsebrötchen mit Essiggurke und Tomate 3,80  
*Allergene:A1,A3,A7,A9,A11,A13 Zusatzstoffe:1,2,3,5*

Scheibe Brot 0,40 Brezen 1,00  
*Allergene:A1*

### **Baiernrainer Klassiker**

Kalbsherz vom Grill  
Zwiebelsauce, Bratgemüse und Salzkartoffeln 13,90  
*Allergene:A1,A7,A11 Zusatzstoffe:2*

Kalbsleber gebraten  
Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 14,20  
*Allergene:A1,A7,A11 Zusatzstoffe:2*

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren 16,90  
*Allergene:A1,A3,A7*

Jägerschnitzel vom Schweinerücken  
Schwammerl Sauce, Röstzwiebel und Käsespätzle 12,80  
*Allergene:A1,A3,A7,A11 Zusatzstoffe:2*

Ofenfrischer Schweinebraten  
Hofbräu Dunkelbeer Sauce, Kartoffelknödel und Krautsalat 9,80  
*Allergene:A1,A3,A7,A11 Zusatzstoffe:1,8*

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb  
in Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln und Kartoffelrösti 16,90  
*Allergene:A1,A3,A7,A11 Zusatzstoffe 2*

Cordon bleu vom Schwein  
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites 14,90  
*Allergene:A1,A3,A7,A9 Zusatzstoffe:1,2,3*

## **Vom Charolais Ochsen aus eigener Haltung**

„Böfflamott“

vom Bürgermeisterstück in kräftigem Barolo  
geschmort mit rahmigen Wirsing und Serviettenknödel 15,90  
*Allergene:A1,A3,A7,A9,A13 Zusatzstoffe:2*

Zwiebelrostbraten von der Lende  
Rotweinzwiebeln, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 16,90  
*Allergene:A1,A11 Zusatzstoffe:2*

## **Fleischlos glücklich**

Saftige Käsespätzle  
resche Röstzwiebeln und gemischter Salat 7,90  
*Allergene:A1,A3,A7,A11,A13 Zusatzstoffe:2*

Kartoffel Gemüse Pflanze<sup>1</sup>  
mit rahmigem Wirsing, Kirschtomaten und Parmesan 9,80  
*Allergene:A3,A7 Zusatzstoffe:1*

## **Aus Meer und Fluss**

Saiblingsfilet in Butter gebraten  
mit rahmigen Spinat und Kartoffel Meerrettich Püree 16,90  
*Allergene:A1,A3,A4,A7,A13 Zusatzstoffe:1*

Baiernrainer Fisch & Chips  
Meerzunge im Backteig mit rahmigen Erbsen und Pommes 12,90  
*Allergene:A1,A3,A4,A7,A9 Zusatzstoffe:1*

Forelle im Ganzen gebraten  
„Müllerin Art“ mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln 14,90  
*Allergene:A1,A4,A7,A8*

## **Senioren Schmankerl**

Meerzungen Filet gebraten  
buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln 8,90  
*Allergene:A1,A4,A7,A8*

Zartes Rehragout  
mit Preiselbeeren, Apfelblaukraut und Spätzle 8,90  
*Allergene:A1,A3,A7 Zusatzstoffe:1,2*

## **zum süßen Abschluss**

Knusprige Apfelkücherl  
mit Preiselbeeren und Vanilleeis 4,90  
*Allergene:A1,A3,A7,A8,A13 Zusatzstoffe:2,4,5,7*

Warmer Schokokuchen  
marinierte Erdbeeren und cremiges Eis 5,90  
*Allergene:A1,A3,A7,A8,A13 Zusatzstoffe:2,4,5,7*

Kaiserschmarrn (Sonn & Feiertags ab 15 Uhr)  
mit Apfelmus und Vanilleeis ab 2 Personen pro Portion 4,80  
*Allergene:A1,A3,A7,A8,A13 Zusatzstoffe:2,4,5,7*

## **Hausgemachte Kuchen**

Käsekuchen 2,90  
*Allergene:A1,A3,A7,*

Apfelkuchen 2,90  
*Allergene:A1,A3,A7,A8,A11 Zusatzstoffe:1*

Gugelhupf 2,90  
*Allergene:A1,A3,A7,A8*

## **Kaffee und andere warme Getränke**

<i>Haferl Kaffee</i>	2,90
<i>Tasse Kaffee</i>	1,90
<i>Haferl Cappuccino</i>	3,10
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Espresso doppio</i>	3,40
<i>Haferl Tee</i>	2,60
<i>Haferl Heiße Schokolade</i>	2,90

## **Biere**

<i>Hofbräu Original vom Fass</i>	0,5 l	3,10
<i>erfrischend, feinherb, ein Bier mit vollem Charakter</i>	0,25 l	2,40
<i>Hofbräu Original Radler</i>	0,5 l	3,10
<i>Hofbräu Dunkel</i>	0,5 l	3,10
<i>feinwürzig, erfrischend, der Urtyp des bay. Bier</i>		
<i>Hofbräu Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,10
<i>hell, bayerisch, mild &amp; feinwürzig</i>		
<i>Hofbräu Münchner Weisse vom Fass</i>	0,5 l	3,30
<i>spritzig, prickelnd, die Erfrischung pur</i>	0,3 l	2,60
<i>Hofbräu Original Russ´n</i>	0,5 l	3,30



Hofbräu Weisse leicht mild, spritzige Erfrischung, das Bier zum Fitnesstrend	0,5 l	3,30
Hofbräu Weisse - Cola	0,5 l	3,30
Hofbräu Schwarze Weisse feinhefig, aromatisch, die sanfte Form der Erfrischung	0,5 l	3,30
Hofbräu Weisse Alkohlfrei zeitgemäße Durstlöscher für genussorientierte	0,5 l	3,30

### **Wasser & Alkoholfreie Getränke**

Siegsdorfer Petrusquelle	0,75 l	4,70
Still oder Spritzig	0,50 l	3,80
	0,25 l	2,20
Tafelwasser	0,2 l	1,90
	0,5 l	3,10
Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarbersaft	0,2 l	2,90
Saftschorle & Spezi	0,2 l	1,90
	0,5 l	3,10
Coca Cola, Coca Cola light oder Fanta	0,33 l	2,90
Zitronenlimo	0,2 l	1,70
	0,5 l	2,90

### **Weinschorle**

Weinschorle Weiß oder Rot	0,2 l	3,40
	0,5 l	4,90

## **Prosecco**

Prosecco	0,1 l	4,90
	0,75 l	19,00

## **Offene Weine Weiß**

2013	<i>Grüner Veltliner Kremser Sandgrube trocken leuchtendes Grüngelb, aromatisch, Zöhrer Krems</i>	0,2 l	4,90
2013	<i>Chardonnay Vigne di Roe weiße Blüten, frisch, gradlinig, trocken, Delle Venezie IGT Antonutti, Veneto</i>	0,2 l	4,90

## **Offene Weine Rot**

2010	<i>Blauer Zweigelt Qualitätswein trocken Kräftige Farbe, attraktives Bouquet angenehm fruchtbetonter Gaumen Weingut Jurtschitsch Langenlois</i>	0,2 l	5,90
2010	<i>Cabernet Sauvignon Vigne di Roe Merlot IGT trocken brillantes Rubinrot, schwarze und rote Beeren, leichte Vanille, saftiges Tannin, Antonutti, Veneto</i>	0,2 l	5,90

## **Spirituosen**

Williams	2 cl	4,20
----------	------	------

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Marille</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>

*Liebe Gäste falls Sie Allergiker Sind fragen Sie unser Service  
Team nach der Karte  
oder scannen ganz einfach Sie den QR - Code*

