



Und noch was für'n Durscht

Longdrinks		
Bacardi Cola	4cl	6,50 €
Wodka Lemon	4cl	7,00 €
Gin Tonic	4cl	7,00 €
Whisky Cola	4cl	6,50 €
Asbach Cola	4cl	6,00 €
Cognac & Weinbrand		
Asbach Uralt	2cl	3,00 €
Metaxa, 5 Sterne	2cl	4,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	6,00 €
Hennessy V.S.	2cl	6,00 €
Grappa	2cl	4,00 €
Calvados	2cl	4,00 €
Whiskey		
Ballantines	2cl	4,00 €
Jack Daniels	2cl	4,00 €
Jim Beam	2cl	4,00 €
Tullamore	2cl	5,00 €
Johnnie Walker	2cl	5,00 €
Chevas Regal	2cl	6,00 €
Spirituosen		
Weizenkorn	2cl	2,00 €
Wacholder	2cl	2,00 €
BMW	2cl	2,00 €
Tequila	2cl	2,50 €
Gin	2cl	3,50 €
Malteser Akavit	2cl	3,00 €
Aalborg Jubiläums Akavit	2cl	3,00 €
Linie Akavit	2cl	3,00 €
Wodka Moskovskaya	2cl	3,00 €
Obstler	2cl	2,00 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Underberg	2cl	2,50 €
Fernet Branca / Menta	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Averna	2cl	2,50 €
Löwentor	2cl	2,50 €



Offene Weißweine

Weinschorle weiss	0,2l	4,00 €
PFALZ		
Ruppertsberger		
Grauer Burgunder trocken		
kräftige, feinfruchtige Burgundernote	0,2l	6,00 €
FRANKEN		
Volkacher Ratsherr QBA		
Silvaner - trocken - blumig, mild,		
pikante Frucht	0,2l	6,00 €
WÜRTTEMBERGER		
Deidesheimer Hofstück		
Müller Thurgau halbtrocken	0,2l	6,00 €
BADEN		
Schliengener Sonnenstück Gutedel - trocken -		
Erz.-Abf. Erste Markgräfer Winzergenossenschaft		
mildes Bukett, feine Fruchtsäure, erfrischend		
	0,2l	6,00 €
RHEINGAU		
Eser Riesling -feinherb-Erz. Abf.		
Weingut August Eser fruchtig leicht und frischer		
Geschmack	0,2l	6,00 €

Offener Roséwein

ITALIEN		
Villa Santa Flavia Roséwein - sec -, kraftvoll,		
herzhaft pikante Fruchtnote nach Erdbeer		
und Cassis	0,2l	6,00 €

Offene Rotweine

BADEN		
Munzinger Attilafelsen QBA		
Spätburgunder Rotwein		
- halbtrocken -zarter Duft, weich, rund und stüffig		
	0,2l	6,00 €
WÜRTTEMBERGER		
Endersbacher Sonnenbühl		
Trollinger, trocken-blumig, frisch, hellrote Farbe		
	0,2l	6,00 €

PFALZ		
Edenkoben Dornfelder - trocken vollmundig,		
rubinrote Farbe	0,2l	6,00 €

FRANKREICH		
Merlot DOC - trocken -, Montenis		
frisch fruchtig, saftig, herzhaft	0,2l	6,00 €

Flaschen Weine (weiss)

ITALIEN		
Chardonnay St. Barthelmeh		
elegante Frucht „Venezia“	0,75l	19,50 €
PORTUGAL		
Vinho Verde trocken		
Antonio Lopes		
spritziges Aroma	0,75l	22,50 €
PFALZ		
Ruppertsberger		
Grauer Burgunder trocken		
kräftig voll mit eleganter Frucht	0,75l	24,50 €
RHEINGAU		
August Eser		
Riesling Classic trocken - Erz.-Abf. Weingut Eser		
feines Bukett, fruchtig herbe Art	0,75l	27,00 €

Flaschen Weine (rot)

Österreich		
Blauer Zweigelt trocken		
harmonisch, fruchtig	0,75l	22,50 €
FRANKREICH		
Mouton Cadet Rouge		
Bordeaux AC - Baron Philippe de Rothschild		
trocken, mittleres Purpur, harmonisch und elegant		
	0,75l	29,00 €
ITALIEN		
Merlot - trocken vollmundig,		
rubinrote Farbe	0,75l	27,00 €

„WEINTRINKER SIND GEBILDET,
SEHEN GUT AUS
UND LEBEN LANGE!“

Liköre

Baileys	4cl	4,00 €
Amaretto di Saronno	2cl	3,00 €
Grand Marnier	2cl	4,50 €
Sambuca	2cl	2,50 €



Bayernglück-Post

Griäß Gott beinand und herzlich willkommen.

Nr. 2020/21

Unsere Spezialitäten vom Fass



Flaschenbiere

Vita- Malzbier	Fl. 0,33l	3,20 €
Herforder Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,20 €
Weihenstephaner Weizenbier Dunkel	Fl. 0,5l	4,50 €
Weihenstephaner Weizenbier alk. frei	Fl. 0,5l	4,50 €

PROBIER UNSERE 5 SCHMANKERLN:

• Bayern- Pfanderl • Haxen • Weißwurst • Leberkäse • Filetsteak

Aktion

*An Deinem Geburtstag gibst Du Dich a Flascherl Prosecco 0,7 ltr. GRATIS (ab einem Verzehr von 15,00 €)

Aktionen

Montag, Dienstag, Mittwoch 17:00 - 18.30 Uhr	
Alle Biere vom FASS 0,3 l für 2,50 €	
Donnerstag ab 18.00 Uhr: „Rippchen satt“---- kross gegrillte Rippchen mit Beilagen 14,50 €	
Freitag ab 18.00 Uhr: „Riesenschnitzel "Bayernglück" mit Pommes und Salat €15,00 €	
Samstag: 12.00-14.30 Uhr „Weißwurstfrühschoppen“----- 2 Weißwurst, Brezlerl und Weißbier 0,5 ltr . für 9,50 €	

Die Edelbrände vom Prinz 2cl

„Williams Birne“ 40% vol. 2 cl.	5,00 €
„Marille“ 40% vol. 2 cl.	5,00 €
„Himbeergeist“ 40 % vol. 2 cl.	5,00 €
„Hauschnaps“ 34% vol. 2cl.	4,00 €
„Williams Birne“ mit Honig 34% vol., 2 cl	4,00 €

Mindestabnahmemenge...

Eine BerlinerIn ist auf der Wiesen und geht ins "Winzerer Fahnd". "Tach, een kleenes Bier", sagt sie zur Kellnerin. Die Bedienung schaut die Dame eindringlich an, dann antwortet sie freundlich, aber bestimmt: "Wissen S' was, kenma S' wieder, wenn S' an richtigen Durscht ham!"

Restaurant Bayernglück, Portastraße 9, 32545 Bad Oeynhausen, Tel.: 05731 / 29113, www.bayernglueck.de





Was Guads für'n Moagn

A bisserl was vorweg als Mogenratzerl

Tagessuppe Soup of the Day	4,50 €
Feurige Goulaschsupp mit viel guatem Rindfleisch Goulash soup	Kleine Tasse 3,50 € 4,50 €
Bayrische Kartoffelsuppn mit Debrecziner Potatosoup with debrecziner	5,00 € Kleine Tasse 3,50 €
A großer Erdapfel, gefüllt mit Kräuterquark und knackigem Salat - mit hausgebeiztem Graved Lachs Small mixed plate of salad with baked potato and herb cream with graved Salmon	8,50 € 11,50 €
Frische knackige Gartensalate der Saison mit Putenbruststreifen und Champignons Crispy lettuces with turkey breast and pink mushrooms	11,50 €

Bayrische Kleinigkeiten

2 Stück Original Münchner Weißwurst mit ner Brezel und süßem Senf 2 original munich sausages, sweet mustard and prezel	7,00 €
Obazda angemachter Camembert mit Radiserl und Brezel mixed cheese, with brezel	7,50 €
6 Stück Nürnberger Rostbratwürstel auf Sauerkraut und Kartoffeln 6 Nuremberg sausages, cabbage and potatoes	9,50 €
Regensburger Wurstsalat im Glaserl serviert, mit am Bauernbrot und Butter Regensburger sausage salad with onions, bread and butter	8,50 €
“Bayrischer Vesperteller“ mit Leberwurst, Schinken, Kas, Obazter, Kaminwurz, Radl und Radiserl, und a Schmalzbrot Mixed bavarian snacks, with liver sausage, ham, cheese, radish, and bread	13,50 €
Gemüse - Kräuter - Plätzchen, in Champignonrahm, Kartoffelwürstchen und Salat aus dem Garten Vegetable - herb medallions with mushrooms and torpedo- noodle, salad	12,50 €
Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwieberln, und a frischem Gartensalat Home made noodles with cheese and fried onions, salad	12,50 €

In der Röhre gschmorte Haxe, oder Jungschweinsbraten in Kloster Andechs Dunkelbiersauce auf'm Fasserkraut und Semmelknödel

Schweinebraten	14,00 €
halbe Haxe	14,00 €
ganze Haxe	18,50 €

Braised knuckle with homemade dumplings and springcabbage

Bogenhausener Lendchentopf, Schweinelendchen in Champignonrahm mit frischen Spätzle und Gartensalat

Pork filet in mushroomgravi, noodles and salad	19,50 €
--	---------

Hausgebackener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern Kartoffelgröstel und a frischer Salat aus'm Garten

Liver loaf with 2 fried eggs pan fried potatoes and salad	12,50 €
---	---------

„Bavernglück-Pfander!“ Schweine und Rindermedaillons mit frischem Gemüse Kartoffelgröstel und mit Almkas überbacken

Medallions of beef and pork on pan-fried potatoes, mixed vegetables and gratinated with cheese	22,50 €
--	---------

Gebratenes Flußzanderfilet in Nuß- Butter, mit Salzkartoffeln und Salat der Saison

Grilled fillet of pike-perch in nut- butter, with potatoes and salad	21,50 €
--	---------

A guads Stück Filetsteak vom Bayrischen Ochsen mit nem gefülltem Erdapfel und a frischer Salat

Filet Steak off beef 300 gr. and 180 gr. we serve with baked potato and salad	300gr. 29,50 €	180gr. 21,50 €
---	----------------	----------------

Putensteak vom Grill auf Rahmwirsing mit Schupfnudeln umlegt

Turkey steak with savory cabbage, and torpedo noodle	14,00 €
--	---------

Der Bayernteller

Haxenfleisch, Leberkäs, Nürnberger, Weißwurst auf Sauerkraut und Semmelknödel	19,50 €
--	---------

Bavarian special dish, Piece of knuckle, liver Loaf, Nuremberg sausage Munich sausage, cabbage an home made dumplings

Das Beste vom Rinderriicken

Herzhaft gegrilltes Rumpsteak in der Kräuterkruste 300 gr. mit Kräuterbutter, Baguette und a frischer Salat vom Garten	25,00 €
---	---------

The best Meat from Beef Grilled Roastbeef with herbs 300 gr. herb- butter, Baguette and salad

Was Siass, was für die Gloanen und was für'n Durscht



Was Siass hinerher

“Zwetschgenknödel“ mit Ribiserln und Zuckerbrösel Plums dumplings with cranberry	6,50 €
--	--------

„Eis und Heiß“ Vanilleis mit heißen Himbeeren Vanilla ice cream with raspberry	6,00 €
--	--------

“Dessert des Tages“ Dessert of the Day	6,00 €
--	--------

“Apfelkücherl“ ausbackene Apfelringe mit ner Vanilletunke und Sahne Apfel fritters with vanilla- gravi and cinnamon- sugar	6,50 €
--	--------

“Gemischts Eis mit Schlagrahm Mixed ice cream with cream	5,50 €
--	--------

Die einzelnen Zusatzstoffe sind beim Servicepersonal einsehbar

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Latte Macchiato mit Sirup	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Schokolade mit Sahne	3,50 €
Glas Tee Schwarz	2,00 €
Glas Tee Kamille	2,00 €
Glas Tee Pfefferminze	2,00 €
Glas Tee Früchte	2,00 €
Glas Tee Hagebutte	2,00 €
Glas Grüner Tee	2,00 €
Glas Grog	3,00 €
Glühwein	3,00 €
Heiße Zitrone	3,00 €
Irish Coffee	8,50 €

Für die Gloanen

Pumuckelspätzle mit Tomatensauce	5,50 €
---	--------

Käpt'n Blaubär Fischstäbchen mit Kartoffeln und Tomatensauce	5,50 €
---	--------

Rennfahrerschnitzel mit Pommes	6,50 €
---------------------------------------	--------

Fliegerpommes	3,00 €
----------------------	--------

Nulli und Priesemut	5,50 €
2 Reibekuchen mit Apfelmus	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	Fl. 0,33l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Coca Cola light	Fl. 0,33l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Fanta	Fl. 0,33l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Sprite	Fl. 0,33l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Apfelschorle	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Spezi	Fl. ,33l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €

Traubensaft / Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
Tomatensaft	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
Kirschnektar	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
Bananennektar	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
Mineralwasser Carolinen Quelle	Fl. 0,25l			2,50 €
Mineralwasser Carolinen Quelle	Fl. 0,75l			5,20 €
Bitter Lemon	0,2l			2,50 €
Tonic Water	0,2l			2,50 €
Ginger Ale	0,2l			2,50 €
Carolinen Naturelle	0,25l			2,50 €
Carolinen Naturelle	0,75l			5,20 €
Glas Wasser Graf Rudolf	0,2l	2,00 €	0,4l	3,00 €

Zutatenverzeichnis

Sehr geehrte Gäste, soweit es uns möglich ist, verwenden wir natürliche Lebensmittel. Einzelne Bestandteile der von uns angebotenen Speisen werden jedoch von den Herstellern mit geringen Mengen an Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern versehen. Sollten Sie dieses nicht wünschen, bitten wir Sie, unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen. Wir werden Ihnen eine entsprechende Alternative anbieten.

¹ Phosphat, ² Pökelsalz, ³ Ascorbinsäure

Die Zusatzstoffe und Allergen sind beim Thekenpersonal in einer Info-Mappe einsehbar.