



Willkommen im Gasthof Bauer

Unser Gasthof wurde im Jahr 1952/1953 von Johann Hilz errichtet. Im Juli 1953 fand anlässlich des Brünulfestes die Eröffnung statt.

Rosa Hilz führte die Gastwirtschaft bis zu Ihrer Verheiratung 1957 unter Mithilfe ihrer Familie alleine.

Nach ihrer Hochzeit mit Josef Bauer führten sie den Betrieb gemeinsam weiter. Im Laufe der Jahre und Jahrzehnte wurde der Betrieb kontinuierlich ausgebaut. Die größte Baumaßnahme war die Erweiterung auf die heutige Größe im Jahre 1978. Es wurden der Saal, das Nebenzimmer und die Gaststube in seiner heutigen Form errichtet. Im zweiten Stock wurden die Gästezimmer neu geschaffen. Mit diesem Umbau veränderte sich die Ansicht des Gebäudes grundlegend.

Auch nach dieser Zeit wurde Wert darauf gelegt, die Zimmer immer auf dem neuesten Stand zu halten. Anfang 2019 wurde die Betriebsführung an Tamás Petro übergeben, der Gastronomie und Pension weiterbetreiben wird. Die Räumlichkeiten werden in diesem Zuge Stück für Stück renoviert.

Tamás Petro, der bereits seit 25 Jahren in der Gastronomie arbeitet, ist ausgebildeter Koch, Konditor und gastronomischer Techniker. In Ungarn führte er mehrere Restaurants und Cafés.

Mit seiner in der Vergangenheit gewonnenen Erfahrung führt er den Gasthof Bauer weiter und belebt die Gastronomie neu.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,

Tamás Petro mit Gasthaus Bauer-Team



Vorspeisen



Brotaufstrich Obazda Art mit Breze ^{A1, C, G, 1}	6,50 €
Ungarischer Brotzeiteller mit Bauernbrot ^{A1, C, F, J, 1,2}	8,90 €
Bayerischer Wurstsalat ^{A1, C, 1,4}	6,50 €
Beilagensalat ^{G, I, J}	3,40 €

Suppen



Ungarische Gulaschsuppe vom Rind ^{A1}	5,50 €
Tagessuppe ^{A1, C, G}	3,80 €



Portion Pommes / Spätzle / Bratkartoffeln	3,50 €
Extra Portion Soße	2,00 €

Beilagenänderung 1,00 €



Hauptspeisen



Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Kartoffelsalat ^{A1, C, I, J}	9,90 €
Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Obazda dazu Pommes Frites ^{A1, C, G, I, 1, 2}	14,90 €
Cordon Bleu mit Pommes Frites ^{A1, C, G, I, J, 1, 2}	13,90 €
Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce und Kroketten ^{C, G, I, J, 1, 2} ...	13,90 €
Naturschnitzel mit Champignonrahmsoße und Spätzle ^{A1, C, G, I, J} ..	11,80 €
Schweinerollbraten in Dunkelbiersoße mit Serviettenknödel und Sauerkraut ^{A1, A3, C, G, I, J, 1, 2, 4}	9,90 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln ^{A1, A3, C, G, 4}	16,90 €
Ungarisches Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle ^{A1, C, I, J} ...	10,90 €
Szegediner Gulasch mit Bauernbrot ^{A1, C, G, I, J, 1, 2, 3, 7}	9,90 €
Grillteller mit Pommes, Maiskolben und Kräuterbutter (Rinderlende, Putenfilet, Schweinefilet, Grillwurst) ^{A1, C, G, 1, 2, 3, 6, I}	16,90 €
Putenschnitzel mit Pommes Frites ^{A1, C, 6, I, J}	10,90 €
Ofenkartoffeln mit Putenstreifen und angebratenen Zwiebeln und Champignons ^{C, G, I, J, 2}	11,90 €
Salatteller mit gebratenen Putenstreifen ^{A1, G, I, J, 1, 2}	11,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Grillgemüse ^{A1, D, G}	14,90 €

Beilagenänderung 1,00 €



Vegetarisch



Rahmschwammerl mit Serviettenknödel ^{A1, C, G}	8,90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{A1, C, G}	8,90 €
Salatteller mit Backcamembert und Preiselbeeren ^{A1, C, G, I, J}	11,50 €
Ofenkartoffeln mit gebratenen Champignons und Schmand ^{C, G, I, J, 2}	10,90 €
Panierte Champignonköpfe mit Pommes Frites und Tartar-Soße ^{A1, C, G, I, J}	10,90 €

Dessert



Klassischer Kaiserschmarrn ^{A1, C, G}	6,50 €
Vanilleeis (3 Kugeln) mit heißen Himbeeren ^{C, G, 1, 2, 3, 4, 10, E, F}	5,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne ^{A1, C, G, 1, 2, 3, 4, 10, E, F}	4,50 €
Hausgemachte Kuchen fragen Sie unsere Bedienung ^{A1, C, G, 1, 2, 3 E, F}	3,00 €

Beilagenänderung 1,00 €



Alkoholfreie Getränke



	0,5 l	0,2 l
Wasser	2,60 €	1,40 €
Spezi ^{1, 2, 3, 7, 8}	3,00 €	1,80 €
Apfel-Schorle	3,00 €	1,80 €
Johannibeer-Schorle	3,00 €	1,80 €
Gelbe-Limo ^{1, 7}	3,00 €	1,80 €
Weißbe-Limo ^{1, 7}	3,00 €	1,80 €
Cola ^{1, 7, 8}	3,00 €	1,80 €
Light Cola ^{1, 7, 8}	3,00 €	1,80 €
Orangensaft ³	3,20 €	2,00 €

Bier



	0,5 l	0,2 l
Auer Helles ^{A3}	3,00 €	1,60 €
Auer Weißbier ^{A1, A3}	3,20 €	1,80 €
Auer Leichte Weißbier ^{A1, A3}	3,20 €	1,80 €
Kuchlbauer Dunkles Weißbier ^{A1, A3}	3,20 €	1,80 €
Alkoholfrei Weißbier ^{A1, A3}	3,20 €	1,80 €
Auer Pilsener ^{A3}	3,20 €	1,80 €
Auer Dunkel ^{A3}	3,20 €	1,80 €
Radler ^{A3, 1, 7}	3,00 €	1,60 €
Russ ^{A1, A3, 1}	3,20 €	1,80 €
Cola Weißbier ^{A1, A3, 1}	3,20 €	1,80 €
Goaßhalbe / Goaßmaß ^{A3, 1, 7, 8}	5,00 €	9,90 €



Wein



	0,25 l	0,125 l	Flasche
Rotwein Stelzer Dornfelder	4,80 €	2,50 €	14,00 €
Rotwein Kökeny Couve	4,80 €	2,50 €	14,00 €
Weißwein Stelzer Riesling	4,80 €	2,50 €	14,00 €
Weißwein Stelzer Chardonnay	4,80 €	2,50 €	14,00 €
Weißwein Würziger aus Cserszeg Kökeny	4,80 €	2,50 €	14,00 €
Grüner Veltliner Kökeny	4,80 €	2,50 €	14,00 €
Rosé Kökeny	4,80 €	2,50 €	14,00 €
Rotwein Exidias Kökeny			29,00 €
Rotweinschorle	0,4 l 4,20 €	0,2 l 2,50 €	
Weißweinschorle	0,4 l 4,20 €	0,2 l 2,50 €	

Spritz

Hugo ^{1,2,4,10}	0,3 l	4,90 €
Aperol Spritz ^{1,2,4,10}	0,3 l	4,90 €

Heiße Getränke / Kaffee



Espresso ⁸	2,00 €
Kaffee ⁸	2,50 €
Haferl Kaffee ⁸	2,90 €
Cappuccino ^{8,G}	2,60 €
Haferl Cappuccino ^{8,G}	3,60 €
Milchkaffee ^{8,G}	3,00 €
Tee ⁸	2,80 €



Alkoholische Getränke



Amaretto	0,2 cl	2,80 €
Cherry	0,2 cl	2,80 €
Hopfengold	0,2 cl	3,00 €
Jägermeister	0,2 cl	2,80 €
Ramazotti	0,2 cl	2,80 €
Tequila	0,2 cl	2,80 €
Vodka	0,2 cl	2,80 €
Whiskey (Jack Daniels)	0,2 cl	3,30 €
Williamsbirne	0,2 cl	2,80 €

Longdrinks



Rüscherl ^{1, 2, 8}	0,3 l	5,50 €
Vodka-Orange/Zitronenlimo ^{1,7}	0,3 l	5,50 €
Whiskey-Cola ^{1,7}	0,3 l	5,80 €



Ihr Kontakt zu uns

Inhaber Tamás Petró

Telefon 08753 293

E-Mail info@pension-elsendorf.de

www.pension-elsendorf.de

Folgt uns auf 

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich 11:00 – 22:00 Uhr

Küchenschluss 21.00 Uhr

Rezeption Pension

Täglich 08:00 – 22:00 Uhr,
spätere oder frühere An-/Abreise
nach Absprache möglich



Unser Veranstaltungssaal

Im großen Saal stehen Ihnen bis zu 100 Plätze zur Verfügung. Mit flexibler Bestuhlung, großer Fläche und einer Leinwand ist es der ideale Ort für Ihre Veranstaltung – egal ob Geburtstag, Kommunion, Hochzeit oder Vereinsveranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an!

Unsere Pension

Je nach Aufenthalt bieten wir Ihnen unterschiedliche Zimmer an: Ferienappartement, Fremdenzimmer und Wohnen auf Zeit. Unsere Zimmer sind mit Dusche, WC, TV und kostenlosem WLAN ausgestattet. Am Morgen erwartet sie ein leckeres Frühstücksbuffet.

Allergene:

A1,2,3,4,5 Glutenhaltiges Getreide: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gersten, A4 Hafer, A5 Dinkel / B Krebstiere oder Hybridstämme davon, Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H1,2,3,4,5,6,7,8 Schalenfrüchte: H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pekannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / L Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration ab 10 mg pro kg oder l)

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / N Weichtiere (z.B. Schnecken) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff / 2. mit Konservierungsstoff / 3. mit Antioxidationsmittel / 4. mit Geschmacksverstärker /

5. geschwefelt 6. geschwärzt / 7. mit Phosphat (E338, E341, E450, E452) / 8. koffeinhaltig /

9. chininhaltig / 10. mit Süßungsmittel / 11. enthält eine Phenylalaninquelle / 12. gewachst