



Waldhotel Bächlein

— BÄCHLER ALM —

Lieber Gast,

für dieses Jahr haben wir einige Gerichte in unsere Speisekarte für Euch neu aufgenommen und wir hoffen, es trifft Euren Geschmack.

Da wir alle Speisen möglichst frisch zubereiten,
kann es bei starkem Gästeaufkommen zu längeren Wartezeiten,
bezüglich der Essensbestellung kommen.

Um Unannehmlichkeiten zu vermeiden, erkundige Dich bitte

„vor der Bestellung“

über die aktuelle Wartezeit!

Vielen Dank für Dein Verständnis!

Unsere Küchenöffnungszeiten...

Mittwoch bis Samstag

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Sonntag

11.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Bestellannahmeschluss für Speisen jeweils 30 Minuten vor Küchenende
Bestellannahmeschluss für Getränke jeweils 30 Minuten vor Restaurantschluss

Restaurantschluss 22.30 Uhr

(nach Absprache bei angemeldeten Feierlichkeiten länger)

Unser regelmäßiges Speisenangebot...

Vorspeisen und Salate...

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüse Julienne	€ 6,20
Broccoli-Cremesuppe mit Croutons	€ 5,90
Caprese Tomate/Mozzarella mit Balsamico-Creme, dazu Baguette	€ 9,80
gemischter Vorspeisenteller Krautsalat mit Mozzarella-Sticks, Torpedo-Schrimps, Butterfly-Schrimps, Crunchy Schweinefleischwürfel, verschiedene Dips	€ 14,90
mediterraner Salat gemischter Salatteller mit Hirtenkäse, Kirschtomaten, Oliven und Baguette	€ 14,90
Vitalsalat großer gemischter Salatteller mit Garnelenspießen Hausdressing und Baguette	€ 16,90
oder mit gebratenen Hähnchenstreifen	€ 15,90

Vegetarisch...

Linguine in einem Limetten - Knoblauchöl, dazu geriebener Parmesan	€ 13,90
Linguine in süß-saurer Soße mit mediterranem Gemüse und Garnelen alternativ mit gebratener Hähnchenbrust	€ 16,90 € 15,90
Käsespätzle mit frischen Champignons und Röstzwiebeln	€ 15,90

Hauptgerichte...

zart-rosa gebraten das Schweinefilet auf einer Pfeffer-Rahmsauce mit Reis	€ 16,90
Hähnchenbrust in einer Kokos-Limettensauce mit Spätzle	€ 17,90
Hähnchen Cordon bleu mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	€ 16,40
Alm Cheese-Burger, mit 200 g Patty vom Rind aus der Region, Blattsalat, Tomate, Bacon, Käsesauce, BBQ-Zwiebeln, Spiegelei dazu hausgemachtes Dressing und Steakhouse Pommes# # #	€ 17,90
das Rumpsteak vom Angusrind (250 g) an großem Salatbukett mit Kräuterbutter und Röstitaler	€ 23,90

Schnitzeleck...

Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse Pommes und Salatgarnitur	€ 14,90
Paprika-Schnitzel „Wiener Art“ in pikanter Sauce mit Paprika und Zwiebeln, Steakhouse Pommes	€ 16,90
Frankenschnitzel Schnitzel „Wiener Art“ mit Spargel und Sauce Hollandaise gratiniert Butterkartoffeln	€ 18,90
Schnitzel „Bauern Art“ Schnitzel „Wiener Art“ gefüllt mit Schinken, pikanter Salami, Tomatenmark und Käse, dazu Bratkartoffeln	€ 18,90

Fischgerichte...

(fangfrisch aus unserem Bassin, bitte längere Zubereitungszeit berücksichtigen!)

die Frankенwald-Forelle gebraten mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und zerlassener Butter	€ 19,50
Saibling nach „Bächler Art“ mit Kräuterfüllung dazu Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und zerlassener Butter	€ 21,00
Matjes nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	€ 15,90

Kinderspeisen...

Kinderschnitzel mit Steakhouse Pommes	€ 6,90
Chicken Nuggets mit Steakhouse Pommes	€ 6,90
Portion Steakhouse Pommes	€ 4,00

Nachspeisen...

hausgemachtes Spaghettieis im Glas	€ 6,90
Bayrisch-Creme mit Erdbeersöße und Sahnehäubchen	€ 7,90

Beilagenänderung?

Hierfür berechnen wir pauschal € 1,00 pro Änderung.

War die Portion zu groß?

Gerne könnt Ihr Euch die Reste einpacken lassen.
Hierfür berechnen wir pauschal € 2,00 pro Portion.

Brotzeiten...

Strammer Max

Landbrot mit gekochtem Schinken, zwei Spiegeleiern
und Gurken-/Tomatengarnitur

€ 9,90

Schweinskopfsülze mit Musik und Bratkartoffeln

€ 12,90

ein Paar Coburger Bratwürste

mit Sauerkraut und Landbrot

€ 9,90

Currywurst

mit hausgemachter pikanter Soße dazu Steakhouse Pommes

€ 11,90

Brotzeit-Brett

verschiedene Hausmacherwurst, Käse, Schinken,
Gurken-/Tomatengarnitur, Landbrot und Butter

€ 9,90

Salami Grande Baguette de luxe

€ 8,40

Schinken Grande Baguette de luxe

€ 8,40

Tomate-Mozzarella Grande Baguette de luxe

€ 8,40

Jausenbrez´n

€ 2,50

Käse-Riesenbretz´n

€ 4,50

Kaiserschmarrn

karamellisiert, mit gerösteten Mandeln und Apfelmus

€ 9,90

Getränkekarte

Biere vom Fass und aus der Flasche

0,5 Ltr. Weismainer Premium Pils, Vollbier, Radler	€ 3,50
0,25 Ltr. Weismainer Premium Pils, Vollbier, Radler	€ 2,50
0,5 Ltr. Bayreuther Landbier	€ 4,20
0,5 Ltr. Weismainer Hefeweizen hell oder Cola - Weizen	€ 4,20
0,5 Ltr. Veltins 0,0 ‰ (alkoholfrei)	€ 3,50
0,5 Ltr. Weismainer Hefeweizen alkoholfrei	€ 4,20
0,5 Ltr. Maisel's Weisse dunkel	€ 4,20
0,5 Ltr. Weismainer Flechterla oder alkoholfrei	€ 4,20

alkoholfreie Getränke

0,35 Ltr. Original Almdudler	€ 3,80
0,3 Ltr. Afri Cola / Afri Cola light, Bluna Orange oder Zitrone, Spezi#	€ 3,40
0,3 Ltr. Saftschorle (Apfel, Orange, Kirsch, Traube, Johannisbeere)	€ 3,80
0,3 Ltr. Saft (Apfel, Orange, Kirsch, Traube, Johannisbeere)	€ 3,80
0,3 Ltr. Bitter Lemon oder Tonic Water	€ 3,80
0,3 Ltr. Tafelwasser / stilles Wasser	€ 2,40
0,5 Ltr. Flasche Franken Brunnen (still, spritzig)	€ 4,90

Heißgetränke

Pott Kaffee oder koffeinfrei	€ 3,90
Cappuccino (mit aufgeschäumter Milch)	€ 3,90
Espresso Originale	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 4,20
Chocochino	€ 4,20
Milchkaffee	€ 4,20
Pott heiße Schokolade	€ 3,90
Pott Tee	€ 3,40

Sekt & Aperitif

0,75 Ltr. Schloss Trier, halbtrocken	€ 21,90
0,75 Ltr. Franken secco weiß, trocken und fruchtig	€ 23,90
0,2 Ltr. Prosecco Piccolo	€ 6,40
Glas Prosecco	€ 3,90
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco) # # # # #	€ 6,40
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Sprudel) # # # # #	€ 7,40
Déjà-vu Tonic (Déjà-Vu, Tonic, alkoholfrei)	€ 7,40

Mixgetränke

0,2 Ltr. Whisky - Cola	€ 5,40
0,2 Ltr. Gin - Tonic	€ 5,40

Spirituosen (2 cl)

Altfränkischer Klopfer	€ 2,50
Obst - Brand (Obstler, Williams, Himbeergeist, Kirschwasser)	€ 3,00
Grappa	€ 3,50
Malteserkreuz	€ 3,50
Blutwurz (60%)	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Underberg	€ 3,50
Baileys	€ 3,50
das Besondere von der Destilliere Schmitt... wildkirsche, Himbeergeist oder Williams Gold	€ 5,40
das spezielle Alm-Schnapsel als Alpen-Tequila mit Schinkenröllchen, Senf und Meerrettich	€ 2,90 € 4,50
Jack Daniels	€ 4,20
Glenfiddich 12 Years	€ 5,20

Weißweine

0,2 Ltr. Franken Häcker, Müller-Thurgau, Qualitätswein, halbtrocken	€ 4,40
0,2 Ltr. Privatweingut Schmitt Bergtheim, Franken, Bacchus, Qualitätswein, halbtrocken	€ 5,90
als Flaschenwein (0,75 Ltr.)	€ 21,90
0,2 Ltr. Privatweingut Schmitt Bergtheim, Franken, Silvaner, Qualitätswein, trocken	€ 6,40
als Flaschenwein (0,75 Ltr.)	€ 23,40
0,2 Ltr. Weinhaus Flick, Literweise Glück Rheinhessen, Qualitätswein, Kerner, lieblich	€ 4,90
als Flaschenwein (1 Ltr.)	€ 21,90
0,2 Ltr. Pinot Grigio, Italien, trocken, weich und füllig	€ 4,90
als Flaschenwein (1 Ltr.)	€ 21,90

Rosewein

0,2 Ltr. Privatweingut Schmitt Bergtheim, Franken, Rotling, süffig und fruchtig	€ 5,90
als Flaschenwein (0,75 Ltr.)	€ 21,90

Rotweine

0,2 Ltr. Franken Häcker, Franken, Rotwein Cuvee, Spätburgunder Regent, trocken	€ 5,90
0,2 Ltr. Abendrot, Franken, Qualitätswein b.A., samtig und zart, trocken als Flaschenwein (0,75 Ltr.)	€ 5,90 € 21,90
0,2 Ltr. Dornfelder, Rheinhessen, Qualitätswein b.A., lieblich als Flaschenwein (0,75 Ltr.)	€ 5,90 € 21,90
0,2 Ltr. Merlot, Italien, trocken, weich und würzig als Flaschenwein (1 Ltr.)	€ 5,90 € 21,90

„Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
und Sorgenbrecher sind die Reben“

Johann Wolfgang von Goethe.



Waldhotel Bächlein
— BÄCHLER ALM —

Eure Feierlichkeit in der „Bächler Alm“

Egal für welchen Anlass, wir würden uns freuen,
Euch mit Euren Gästen bei uns willkommen zu heißen!

Wir verwöhnen Euch gerne mit traditionellen
fränkischen und bayerischen Gerichten.

Wir freuen uns auf Eure, natürlich unverbindliche Anfrage
und darauf, Euch bald persönlich kennenzulernen.

Danke für Euren Besuch und bis bald in der Bächler Alm