



Catering

Lieber Gast,

im Folgenden stellen wir Ihnen eine Auswahl an unseren Speisen vor.
Sehr gerne gestalten wir Ihr Menü individuell und nach Ihren Wünschen.

(Stand: 06/2025)



Kleine Snacks

Belegte, halbierte Semmeln mit:

Verschiedenen Wurst- und Käsesorten, gekochten Schinken 4,60

Schinken, Rohschinken, Salami 4,60

Canapes mit:

Verschiedenen Frischkäsesorten (Oliven, Paprika, Bärlauch) 4,60

Lachs, Forelle, Edelsalami, Edelschinken 4,60



Suppen

Kartoffelsuppe 4,90

Gemüsesuppe 4,90

Tomatencremesuppe 4,90

Grießnockerlsuppe 4,90

Leberknödelsuppe 4,90

Brätpätzlesuppe 4,90

Lauchcremesuppe 4,90

Waldpilzcremesuppe 5,90

Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen 5,90

Gulaschsuppe 5,90

Nudelsuppe 5,90

Kürbiscremesuppe (saisonal) 5,90

Spargelcremesuppe (saisonal) 5,90



Schwein

Krustenbraten v. d. Schweineschulter	16,50
Schweinerollbraten, gefüllt vom Bauch oder Hals	16,50
Schweinebraten v. Schweinehals	16,50
Kasslerbraten v. Schweinehals	16,50
Schaschlikpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Speck	16,50
Schweineschnitzel Cordon-Bleu	16,50
Schweinegeschnetzeltes Gyros mit Zaziki	16,50
Schweinegeschnetzeltes mit verschiedenen Soßen: Paprika-, Champignon-, Pfeffer- oder Rahmsoße	16,50
Schnitzel, paniert oder natur	16,50
Schweineschnitzel in Ei-Käse-Hülle	16,50
Schweinesteak mit Champignon und Käse überbacken	16,50
Spare-Ribs mit Barbecuesauce	16,50
Schweinesteak mit Tomate-Mozzarella überbacken	16,50
Spanferkelrollbraten	17,50
Schweineroulade nach Hausfrauenart mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf	18,50
Schweinefilet im Speckmantel	21,50
Schweinefilet mit verschiedenen Soßen: Pfeffer-, Dijonsenf-, Champignon-, Trüffel-, Rahm- oder Portweinsoße	21,50

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



Rind

Rindergulasch	20,00
Rinderbraten	20,00
Toskanischer Rinderbraten	20,00
Sauerbraten	20,00
Oxenbraten	21,00
Tafelspitz mit Meerrettich- oder Schnittlauchsoße	21,00
Rindergeschnetzeltes in Balsamico- oder Pfeffersoße	21,50
Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Pilzen, Zwiebeln und Essiggurken	21,50
Rinderroulade nach Hausfrauenart	22,50
Rinderlendenmedaillon mit Kräuter-, Paprika- oder Zwiebelsenfkruste	28,50
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln	28,50



Kalb

Kalbsrahmgulasch	20,50
Geschmorte Kalbshaxe	20,50
Kalbsrahmbraten	21,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	22,00
Kalbstaufel	22,50
Gefüllte Kalbsbrust (Semmelfüllung)	24,50
Kalbsschnitzel (v. d. Oberschale), paniert oder natur	25,50
Kalbsmedaillon mit Rahm- oder Pilzsoße	25,50
Salimbocca alla Romana (v. d. Oberschale) (kleines Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Schinken auf Tomatensoße)	25,50

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



Geflügel

Putenrollbraten	17,00
Putengeschnetzeltes mit Rahm-/Champignon-/Paprika-/ Weißwein-Gemüse-Soße	17,00
Putenschnitzel, paniert	17,00
Putensteak mit Tomate-Mozzarella gratiniert	17,00
Putenschnitzel in Käse-Eihülle mit Tomatensauce	17,00
Putensteak mit Rahmchampignons u. Käse überbacken	17,00
Putengulasch mit Waldpilzen oder Gemüsestreifen	17,00
Schaschlikpfanne von der Pute mit Paprika und Zwiebeln	17,00
Putenmedaillon mit Salbeiblatt im Speckmantel	17,50
Gefülltes Hähnchenbrustfilet m. Gemüse- / Waldpilzfüllung	18,00
Gebr. Entenbrust oder gefüllt mit Waldpilzen	26,00

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



Lamm & Wild

Lammhaxen in Rosmarin	18,50
Lammragout mit bunter Paprika und Bohnen	18,50
Gebratener Lammkeulenbraten	19,50
Hirschedelgulasch	20,00
Wildschweinbraten v. d. Keule oder Hals	20,00
Hirschbraten (Keule)	20,00
Rehkeule	22,50

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße



Fisch

Gebr. Pangasiusfilet (Thailändischer Süßwasserwels)	17,00
Seelachs, gebraten oder gedünstet	18,50
Rotbarschfilet	19,00
Schollenfilet	19,50
Forellenfilet „Müllerin Art“	19,50
Gebr. Zanderfilet	21,00
Lachsfilet, gebraten oder gedünstet	23,00
Saiblingsfilet	23,00

Preise je Portion
inkl. Beilage, Gemüse, Soße

Fischsoßen:

Senf-Dill-Soße	Kräutersoße
Rieslingsoße	Zitronen-Dill-Soße



Vegetarisch

Gemüseauflauf	12,00
Gemüselasagne*	12,00
Spinatlasagne*	12,00
Waldpilzlasagne*	12,00
Pennepfanne mit mediterranem Gemüse	12,00
Spätzle-Gemüse-Pfanne	12,00

Preise je Portion
*ab 12 Personen bestellbar



Beilagen

Spätzle	gem. Gemüse
Käsespätzle	mediterranes Gemüse
Tagliatelle	Gemüseratatouille
Semmelknödel	Speckbohnen
Kartoffelknödel	Rosenkohl
Reis oder gemischter Reis	Blaukraut
Kartoffelsalat	Bayerisch Kraut
Kartoffelgratin	Lauchgemüse
Kartoffelkroketten	Krautschupfnudeln
Kartoffelrösti	
Bratkartoffel	
Kartoffelpüree	
Kartoffeln	
Gnocchi	
Rosmarinkartoffeln	



Salate

Tomaten	Weißkrautsalat
Gurken	Paprikasalat
gemischte Blattsalate	Karottensalat

Preis p. Person 5,90
mit 2 Soßen



Desserts (kalt)

Bayerisch Creme (Fruchtcreme: Orange, Waldbeere, Himbeere, Mango, Erdbeere, Kiwi)	6,50
Mousse au Chocolat (weiß oder dunkel)	6,50
Tiramisu	6,50
Panna Cotta mit Himbeersoße	6,50
Obstsalat	6,00



Desserts (warm)

Apfelküchle mit Vanillesoße oder Vanilleeis	8,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,90



Kuchen & Torten

Unsere Backstube verwöhnt Sie mit hausgemachten Torten und Kuchen.

Unsere KonditorInnen fertigen auch individuelle Torten und Feingebäcke nach Ihren Wünschen.

Allgemeines

Lieferung / Abholung	jeweils ab	30,00
Geschirr	pro Person ab	1,50
Tischdecken	pro Stück	6,00
Service / Personal außer Haus	pro Person & Stunde	ab 39,00

Kontakt



Bauernmarkt Dasing

An der Brandleiten 6
86453 Dasing

T: 08205 95991-0

F: 08205 95991-20

info@bauernmarkt-dasing.de

www.bauernmarkt-dasing.de



Leitung Küche

Stanislaw Kuhn

T: 08205 95991-17

M: info@bauernmarkt-dasing.de



Leitung Gastronomie

Michael Einertshofer

T: 08205 95991-19

M: m.einertshofer@bauernmarkt-dasing.de