



Speisen & Getränke

Gästehaus und Restaurant St. Florian

Verein Bayerisches Feuerwehrerholungsheim e.V.

Feuerwehrheimstr. 12-18

83457 Bayerisch Gmain

Telefon 08651 / 9563-220

www.feuerwehrheim.de

Herzlich Willkommen im Gästehaus und Restaurant St. Florian

(oder wie wir im Volksmund genannt werden, im Feuerwehrheim).

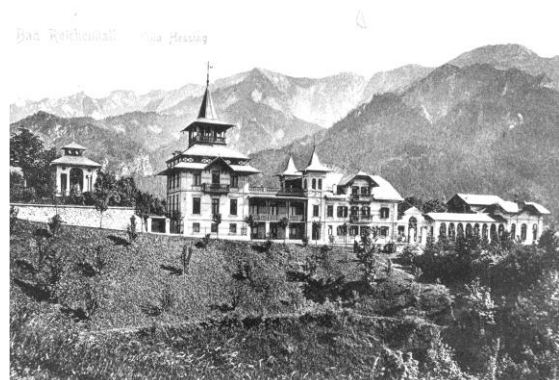
Seit August 1924 betreibt der Verein Bayerisches Feuerwehrholungsheim das Feuerwehrheim in Bayerisch Gmain. Während des Krieges wurde der Verein enteignet und musste sich auflösen. Nach dem Krieg konnte sich der Verein zwar wieder gründen, war aber finanziell nicht in der Lage die im Krieg zerstörten Gebäude wieder aufzubauen.

Der damalige Innenminister Wilhelm Högner hatte die wichtige Einrichtung der freiwilligen Feuerwehren erkannt und angeboten, dass die Immobilie im Besitz des Freistaates Bayern bleibt und der Verein Bayer. Feuerwehrholungsheim e.V. die Immobilie kostenlos nutzen darf. Übernachtungsgäste sind deshalb ausschließlich Feuerwehrfamilien und das ist Dank und Anerkennung für die unzähligen Übungs- und Einsatzstunden, die von den Bayerischen Feuerwehren geleistet werden. Ein System von ehrenamtlichen Feuerwehrfrauen und -männern, ohne das ein funktionierendes Zusammenleben in unserer Gesellschaft nicht mehr denkbar ist.

Der Verein Bayer. Feuerwehrholungsheim e.V. wird von einer ehrenamtlichen Vorstandschaft geführt und alle Mitarbeiter*innen im Haus sind Angestellte des Vereins.

Küchenchef Dominik und Sous Chef Gabriel achten besonders auf frische und regionale Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt.



WINTERZEIT IM FEUERWEHRHEIM

Schaumsuppe vom Muskatkürbis 4,70 €
mit Topfenockerl, Kernöl und Crunch

Suppe vom Alpenrind 5,20 €
mit Steinpilz-Speckknödel und Wurzelgemüse

¼ geschmorte Bauernente 21,80 €
in Orangensauce dazu Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel

Medium gebratenes Rinderlendensteak 25,90 €
mit Steinpilzkruste in Rosmarinjus und
Kartoffelwedges

Rindfleisch-Burger 13,70 €
im Haselnuss-Brioche mit gerösteten Zwiebeln,
Barbecuesauce und Pommes frites

Gesottenes Gulasch vom Hirschen 18,90 €
dazu glacierte Esskastanien, Speck-Rosenkohl
und Kartoffelknödel

Steinpilz-Gnocchi 13,90 €
mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Kürbisschnitzel in knuspriger Panade 11,70 €
mit Kernöl-Mayonnaise und Kräuterkartoffeln

St. Florian



GÄSTEHAUS & RESTAURANT

Warme Küche (12 – 20.30 Uhr)

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

Geräuchertes Forellenfilet mit frischem Kren, Salatbukett und hausgemachtem Brot	9,50 €
Suppe vom Alpenrind mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse	4,50 €
Suppe vom Alpenrind mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse	4,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	6,20 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	3,90 €

BROTZEITEN

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebel, Paprika, Essiggurke und hausgemachtem Brot	8,10 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebel, Paprika und hausgemachtem Brot	8,90 €
Hausgemachtes belegtes Brot nach Wahl Käse Wurst kalter Braten Schinken	5,60 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.
Eine Übersicht über die Allergene bekommen Sie von unserem Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat	14,10 €
Bayerisches Schnitzel gefüllt mit Obazda und Speck, dazu Röstkartoffeln und Salat	16,20 €
Braten vom Strohschwein in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Krautsalat	12,80 €
Zwiebelrostbraten aus der Ochsenlende mit Butterspätzle, Schalottenjus und Schmortomaten	22,90 €
Gebratene Kalbsleber mit Speck und Zwiebel, dazu Röstkartoffeln	15,70 €
„Feuerwehrheim Burger“ Pulled Pork und Coleslaw auf unserem hausgemachten Brioche, dazu Kartoffelwedges und hausgemachte Barbecue Sauce	11,80 €
„Feuerwehrheim-Salatteller“ mit gegrillter Hühnerbrust und Frühlingsdressing, dazu hausgemachtes Weißbrot	12,50 €
Forelle aus heimischer Alpenzucht mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	15,90 €
Zanderfilet vom Grill mit Zitronenbutter, dazu Kräuterreis und Zuckerschoten	15,80 €
Gekrustete Käsespätzle im Pfanderl mit Röstzwiebeln, Kürbiskernöl und Blattsalat	10,70 €
Spinat Topfenknödel mit brauner Butter, Bergkäse, Walnüssen und Salat	9,80 €

Alle Hauptgerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen.

KINDERGERICHTE

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes frites und Ketchup	6,80 €
Penne mit Bolognese	4,50 €
Penne mit Tomatensauce	4,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup	6,80 €
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln	5,30 €
Grillwürstel mit Pommes frites und Ketchup	4,90 €
Portion Pommes mit Ketchup	3,50 €
Knödel mit Sauce	3,50 €
Spätzle mit Sauce	3,50 €

DESSERTS

Eispalatschinken mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	5,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (dauert ca. 20 Minuten)	9,40 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.
Eine Übersicht über die Allergene bekommen Sie von unserem Servicepersonal.

GETRÄNKE

Biere

Export	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,90 €
Pils	0,4 l	3,90 €		
Hefe-Weizen <i>hell oder dunkel</i>	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,10 €
Gustl (naturtrüb)	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,90 €
Ruperti-Dunkel	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,10 €
Leichte Weiße			0,5 l	4,10 €
Hefe-Weizen alkoholfrei			0,5 l	4,10 €
Alkoholfreies Bier (Löwenbräu)			0,5 l	3,90 €
Alpenstoff Export	0,33 l	3,70 €		
Alpenstoff Natur-Lemon	0,33 l	3,70 €		
Radler <i>hell oder dunkel</i>	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,90 €
Weißbier-Cola			0,5 l	4,10 €
„Russ“ (Weißbier-Zitronenlimo)			0,5 l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,40 €
Colamix	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,40 €
Bluna Orange	0,33 l	3,10 €		
Zitronenlimonade	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,40 €
Afri Cola light	0,33 l	3,10 €		
Karamalz	0,33 l	3,50 €		
Schweppes	0,2 l	3,40 €		
Tafelwasser	0,3 l	2,20 €	0,4 l	2,60 €
Reichenhaller Mineralwasser <i>classic oder still</i>	0,25 l	2,80 €	0,7 l	4,90 €
Soft	0,2 l	2,90 €		
<i>(Apfel, Orange, Johannisbeere)</i>				
Schorle	0,3 l	3,20 €	0,5 l	3,60 €

Aperitifs

Glas Secco	0,1 l	2,90 €		
<i>Italien, Bianco Frizzante Veneto, trocken</i>				
Flasche Prosecco	0,75 l	17,50 €		
<i>Italien, Bianco Frizzante Treviso, trocken</i>				
Aperol Spritz sommerlich, bittersüß	0,2 l	5,50 €		
Hugo <i>sommerlich, spritzig</i>	0,2 l	5,50 €		
Roter Hugo <i>sommerlich, beerig, spritzig</i>	0,2 l	5,50 €		

Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.
Eine Übersicht über die Allergene bekommen Sie von unserem Servicepersonal.

Weißweine

Weißweinschorle	0,2 l	3,40 €
Hauswein (Grüner Veltiner) <i>Qualitätswein Österreich, trocken</i>	0,2 l	3,90 €
Bacchus <i>Qualitätswein Franken, feinherb</i>	0,2 l	4,10 €
Müller-Thurgau <i>Qualitätswein Franken, trocken</i>	0,2 l	4,10 €
Silvaner <i>Qualitätswein Franken, trocken</i>	0,2 l	4,10 €
Oppenheimer Krötenbrunnen, Müller-Th. <i>Qualitätswein Rheinhessen, lieblich, harmonisch, duftig</i>	0,2 l	4,30 €

Rotweine

Rotweinschorle	0,2 l	3,40 €
Hauswein (Blauer Zweigelt) <i>Qualitätswein Österreich, feinherb</i>	0,2 l	3,90 €
Trollinger-Haberschlechter <i>Qualitätswein Württemberg, herzhaft duftend</i>	0,2 l	4,70 €
Paulus <i>Qualitätswein Südtirol, trocken</i>	0,2 l	4,70 €
Domina <i>Qualitätswein Franken, trocken</i>	0,2 l	4,10 €
Rotling <i>Qualitätswein Franken, feinherb</i>	0,2 l	4,10 €

Schnäpse - Enzianbrennerei Grassl

Bauernobstler, Vol.38%	2 cl	2,90 €
Williams Birnenbrand, Vol.40%	2 cl	2,90 €
Bergfeuer, Vol.57%	2 cl	2,90 €
Enzian, Vol.40%	2 cl	2,90 €
Schroffen Zirbener, Vol.30%	2 cl	3,20 €
Schroffen Maridl, Vol.30%	2 cl	3,20 €
Schroffen Haselnußer, Vol.30%	2 cl	3,20 €
Milchlikör, Vol.17%	2 cl	2,90 €
Enzian-Kräuterlikör, Vol.35%	2 cl	2,90 €
Haselnuß-Likör, Vol.20%	2 cl	2,90 €
Wolpertinger-Kräuterlikör, Vol.35% (bayerischer Ramazotti)	2 cl	2,90 €
Ramazotti, Vol.30%	2 cl	3,20 €
Jägermeister, Vol.35%	2 cl	2,90 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.
Eine Übersicht über die Allergene bekommen Sie von unserem Servicepersonal.

KAFFEE & KUCHEN

Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	2,90 €
Tasse Tee	2,30 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Warme Milch	1,50 €
Eiskaffee	4,90 €
Eisschokolade	4,90 €
Stück Kuchen	2,90 €
Stück Torte	3,10 €



Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.
Eine Übersicht über die Allergene bekommen Sie von unserem Servicepersonal.

FRÜHSTÜCK 9-12 UHR

Süßes Frühstück

Etagere mit hausgemachten Konfitüren, Honig, Birchermüsli, Obstsalat, Müsliriegel, frischem Croissant und Gebäckkörbchen, ein Glas Orangensaft (0,2l)

15,00 EUR

Herzhaftes Frühstück

Etagere mit Brotaufstrichen, Butter, Weißwürste mit Senf, Ei nach Wahl, Räucherfisch, Schinken-, Wurst- und Käseaufschnitt, Breze und Gebäckkorb, ein Glas Orangensaft (0,2l)

15,00 EUR

Zu jedem Frühstück servieren wir zwei Heißgetränke Ihrer Wahl.

Sie können wählen aus einem Haferl Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder verschiedenen Teesorten.

Gerne können Sie Ihr Frühstück erweitern:

Aufstriche, Butter, Honig, Konfitüren	1,00 €
Birchermüsli	2,50 €
Obstsalat	2,50 €
Rührei	2,50 €
Gekochtes Ei	1,50 €
Spiegelei	1,50 €
Croissant	2,00 €
Breze	1,00 €
1 Paar Weißwürste mit Senf	3,50 €
Aufschnitt	2,00 €