



Der Bartewirt heißt Sie willkommen!

Liebe Gäste

Helfen Sie uns bitte ,

das Sie und unsere Mitarbeiter Gesund bleiben.

In dem das Sie die Öffnungsmaßnahmen

der Bayrischen Regierung für uns einhalten.

- *Bitte setzen sie beim verlassen der Tische , immer Ihren Mundschutz auf .*

(Wenn Sie kein Mundschutz Besitzen stellen wir Ihnen gerne einen zur Verfügung)

- *Bitte beim betreten und Verlassen der Gaststätte Hände desinfizieren.*

Wir Wünschen Ihnen trotz der widrigen Umstände

a guade Zeid in unsara Wirtschaft

Schauen sie auch auf unsere Aktionstage

Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Küchenschluss 22.00 Uhr

Umbestellungen 1 € Aufpreis

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, einen angenehmen Aufenthalt,

viel Spaß und hoffen Sie bald wieder begrüßen zu dürfen

Ihr Team vom Bartewirt

Neu seit August

Unsere Bar im Biergarten mit Grillspezialitäten, Cocktails, Longdrinks, Rüscherlabend und Musik. Reservieren Sie für Ihre Party mit selber grillen!

Bartewirt
Guschof & Biergarten

Neu in Valley – Salettl im Bartewirt

Wochenende ab 19.00 Uhr geöffnet

Das Salettl wird Sommer wie Winter nutzbar und offen sein. Während der Biergartensaison können sich die Gäste an die Bar setzen. Für kleine Feiern kann der Raum reserviert werden – durch das offene Biergartenkonzept ist die Zahl der Gäste eigentlich unbegrenzt. Bei geschlossenen Türen passen ca. 25 Personen in den Raum. Das Ambiente ist kostenlos, solange die Mieter Essen und Getränke von der Wirtschaft übernehmen. Allerdings kann man auch seine eigenen Grillgut mitbringen. Dann verhandelt wir individuell eine kleinen Nutzungs- und Reinigungsgebühr aus. Nur die Getränke sind in jedem Fall von der Wirtschaft zu beziehen.

Schwenkgrill für Grillerlebnisse

Für Anfragen und Bestellungen nehmen Sie bitte Kontakt auf, hier vor Ort oder unter:

<http://www.barte-wirt.de/Kontakt/> oder per Telefon 08024- 7781.

Suppen

€
—

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen (B,M,l,Weizen,)

oder **Leberspätzle** (B,Weizen,l,M)

3,90

Brotzeit

Bayrischer Wurstsalat und Brot (2,3,8,Weizen,Roggen,)

6,90

Schweizer Wurstsalat und Brot (2,3,7,8,B,l,Weizen,Roggen,)

7,90

Bartebaz mit Breze (Käsezubereitung Obatzter Art) ,8,B,l,Weizen,Roggen,)

6,90

Currywurst mit Pommes (7,1,2,3,8,)

6,90

Presssack sauer dazu Brot (2,3,7,8,B,l,Weizen,Roggen,)

6,90

Presssack auf Brett'l mit Essiggurke dazu Brot (2,3,7,8,B,l,Weizen,Roggen,)

6,90

Semmelknödel Sauer (2,3,7,8,B,l,Weizen,Roggen,)

5,90

Gebackene Milzwurst dazu Kartoffelsalat (7,B,G)

8,50

Kalter Braten mit frisch geriebenen Meerrettich dazu Essiggurke und reschen Bauernbrot

9,90

(2,,8,Weizen,Roggen,)

Geräucherte Forelle dazu Butter und Brot (Fischzucht März ,Valley)

12,50

Große Breze 4,90 € / Breze 1,50 € / Brot 0,80 € / Semmel 0,60 €

Vom Grill am Wochenende

½ Hendl

6,50 €

Frischer Steckerlfisch ab 16.00 Uhr ca. 20 min. (Nur bei schönen Wetter)

13,50 €

Frische Babyribs dazu Barbecue Sauce

12,50 €

Frischer Saibling von Grill dazu **bunter Salat** (Fischzucht März ,Valley)

18,50 €

Unsere Klassiker

€

Schweinebraten dazu Kartoffel- oder Semmelknödel und Krautsalat (2,3,5, A Weizen, Gerste, B, M,)	11,90
Rahm-Champignon Schnitzel Dazu Butterspätzle (A Weizen, I, D, B, M,)	16,90
Grillteller mit Pommes Rind, Schwein, Pute, Grillwurst, Maiskolben, Kräuterbutter (7,1)	17,90
Steak „ Bartewirt " (2,3,8, B, D, G, I,)	
300g vom bayrischen Weideochsen mit Salatbukett dazu Ofenkartoffel und Sourcreme	24,90
Bartewirt Pfand'l Rind, Schwein, Pute auf Käsespätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebel (A Weizen, I, M)	17,90
Bergsteiger Pfand'l Bratkartoffeln ,Schweinelendchen ,Speck unnd Zwiebeln ,Bergkäse	16,90
Zwiebelrostbraten (B, D)	
aus der Ochsenlende mit Burgunder Schallotensoße dazu Röstkartoffeln und Röstzwiebeln	18,90
Holzfaller Steak Schweinehals mit deftiger Biersoße und Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln (A, Gerste)	14,90
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren (1,2,3,8, A Weizen, M)	21,50
Cordon Bleu	
gefüllt mit deftigen Bergkäse und Beinschinken dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren (1,2,3,8, A Weizen, I, M)	15,90
Hozfällerschnitzel dazu Kartoffel- Gurkensalat (Schweinenacken Wiener Art) (2,3, A Weizen, B, M,)	12,90
Schnitzel „Wiener Art" (Schwein oder Pute) dazu Pommes oder Kartoffelsalat (2,3, A Weizen, B, M,)	12,90
Wiener Backhend'l dazu Kartoffel Gurkensalat und hausgemachte Remoulade (2,3, A Weizen, B, M,)	14,90
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade (A Weizen, F, B, G, I, M)	16,90
<u>Für die Kleinen</u>	€
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise. (1,2,4,8, B, G, I, M)	3,20
Spätzle oder Knödel mit Soße (A, weizen , I, B, M)	3,90
Kleines Schnitzel mit Pommes frites (A, Weizen, I, M)	7,90

Für die , die kein Fleisch wollen

Allgäuer Käsespätzle und kleine Salat (3,8,B,,1,M,A Weizen)	8,90
Gebackener Camembert mit Salatbukett und Preiselbeeren (2,3,,A Weizen, B,M,)	8,90
Gemüsepfand'l Gemüse der Saison an Frühkartoffeln und Sourcream (1,)	12,50
Ofenkartoffel mit Sourcream dazu Salatbukett (3,8,B,,1,M,)	8,90
Rahmschwammerl mit handgedrehtem Semmelknödel(B,,1,M,A Weizen)	12,90

Unsere Salatecke

Kleiner gemischter Salat (3,8,B,G,1,)	4,20
Großer gemischter Salat (3,8,B,G,1,)	6,90
Dirnd'l Salat Großer Bunter Salat der Saison mit Putenstreifen (3,8,B,G,1,)	9,90
Salat „ Bartewirt" (3,8,B,G,1,)	
Großer Bunter Salat der Saison mit rosa gebratenen Ochsen-Fezen und Hausdressing	12,90
Salat Thunfisch (3,8,B,G,1,)	
Großer Bunter Salat der Saison mit Thunfisch ,Zwiebeln	9,90

Flammkuchen

Elsässer (Zwiebel , Speck)	8,90
Der Grieche (Hirtenkäse, Peperoni)	8,90
Der Nordische (Lachs ,Shrimps)	9,90

Die Süße Variante

Apfel – Zimt	8,90
mit Beeren	8,90

Süße Mahlzeiten

	€
Apfelkücher'l mit Vanille Eis <small>(5,A Weizen,I,M)</small>	7,90
Flammkuchen mit Beeren und Vanilleeis	9,90
Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>(5,A Weizen,I,M)</small>	6,90
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
Kuchen Siehe Buffet	3,90

Warme Getränke

	€		€
Espresso (9)	1,90	Doppelter Espresso..... (9)	3,50
Espresso Machiato (9)	2,40	Schokocino  (1)	3,50
Cappuccino (9,1)	3,10	Cappuccino Groß..... (9,1)	3,50 ^{G)}
Milchkaffee (9)	3,80	Latte Machiato (9,1)	3,80
Heisse Schokolade (1)	3,50	Tasse Tee (Vers.Sorten)	2,50
Tasse Kaffee (9)	2,50	Haferl Kaffee (9)	3,20



Alkoholfreie Getränke

	L	€
Tafelwasser Classic / Still	0,25/0,5	1,90 / 3,50
Adldofer Mineralwasser Classic / Still	0,75	4,90
Orangenlimo/Zitronenlimo / ^{1,5,8,}	0,25 / 0,5	2,50 / 3,80
Colamix /Coca Cola /Cola Light ^{1,5,8}	0,25 / 0,5	2,80 / 3,90
Almdudler	0,35	3,20
Durstlöscher Pink Grapefruit mit Bitter Lemon ^(1,8,10,)	0,25/ 0,5	3,20/ 4,50
<u>Schweppes</u> ^(1,9,10)	0,25/ 0,5	3,20/ 4,50

Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Wild Berry

<u>Säfte / Nektar</u>	L	€	<u>Schorle</u>	L	€
Apfelsaft	0,25/ 0,5	2,90/ 4,50	Apfelsaftschorle	0,25/ 0,5	2,80/ 4,10
Orangensaft	0,25/0,5	2,90/ 4,50	Orangenschorle	0,25/ 0,5	2,80/ 4,10
Johannisbeere	0,25/ 0,5	2,90/ 4,50	Johannisbeere	0,25/ 0,5	2,80/ 4,10
Maracuja	0,25/ 0,5	2,90/ 4,50	Maracuja	0,25/0,5	2,80/ 4,10
Rhabarber	0,25/ 0,5	2,90/ 4,50	Rhabarber	0,25/0,5	2,80/ 4,10
Pink Grapefruit	0,25/0,5	2,90/ 4,50	Pink Grapefruit	0,25/0,5	2,80/ 4,10

<u>Biere</u> (A Gerste)	l	€
Valleyer Hell es	0,25 / 0,5 / 1	2,60 / 3,60 / 7,00
Vallerer Lager im Flasch'l	0,33	2,90
Valleyer Zwickl	0,5	3,90
Birnbacher Schwarzbier	0,5	3,90
Radler	0,25/ 0,5 / 1	2,60 / 3,60 / 7,00
Russ'n (A Weizen, Gerste)	0,5 / 1	3,90 / 7,60
Cola-Weizen (Gerste,1,8,9)	0,5 / 1	3,90 / 7,60



Weizenbier (A Weizen, Gerste,)

Graf Arco Braubursch'n Weiße	0,3	2,90
Graf Arco Braubursch'n Weiße	0,5	3,90
Graf Arco Braubursch'n alkoholfrei	0,5	3,90
Graf Arco Braubursch'n Leicht	0,5	3,90
Graf Arco Braubursch'n Dunkel	0,5	3,90
Graf Arco Pils	0,33	3,30
Graf Arco Helles alkoholfrei	0,5 / 1	3,60
Goasmaß	1	12,50
Isarmaß	1	12,50
Latschnmaß (D,1,8)	1	12,50
Schneemaß (Schaumwein, 1,)	1	12,50
Laterndlmaß	1	12,50



Spritziges & Longdrink & Gemischtes (D,8,1,1 L Haselnuss)

€

Prosecco 0,1 l	2,90
Prosecco 0,7l.....	16,50
Weinschorle Rot oder Weiß	5,20
Almspritzer „Weißwein mit Almdudler“ erfrischend.....	6,50
Almprudler „Prosecco mit Almdudler“	6,50
Campari Orange	6,90
Lillet Berry	6,50
Aperol Sprizz „Aperol mit Prosecco und Orange.....	6,50
Hugo „Prosecco , Mineralwasser , Holundersirup und Limetten.....	6,50
Gin Tonic Bombay Schweppes Tonic	6,50
Cuba Libre Havana Club 4cl mit Cola und Limetten.....	7,50
Schwuler Hirsch Baileys & Jägermeister 4cl.....	4,90



An Schnabs

			€	€
	Du kannst einfach oder doppelt absacken		2cl	4cl
Obstler	Brennerei Baumgarten 35%		2,50	4,50
Williams	Brennerei Baumgarten 35%		2,50	4,50
Zwetschgensepp	Brennerei Baumgarten 35%		2,50	4,50
Marille	Alpenschnaps " Steinbeisser " 35%		2,50	4,50
Himbeere	Alpenschnaps " Steinbeisser " 35%		2,50	4,50
Haselnuss	Alpenschnaps " Steinbeisser " 35%		2,50	4,50
Sambuco	Molinari 40%		3,20	6,00

Bitters & Liqueus

€ /2cl

€ /4cl



ish Gream 17%.....

3,00

5,50



35%.....

3,00

5,50



Kräuterliquer 30 %.....

3,00

5,50



Kräuterliquer 29 %

3,00

5,50

Likör aus der Brennerei Baumgarten 24,5 %

Himbeere / Pfirsich / Weichsel / Haselnuss

3,00

5,50

Edelbrände & Liköre









Marille , Williams , Haselnuss , Blutorange , Wildkirsch – Chili , Obstbrand 0,2 cl..... 3,90










Genau den selben Blick bekommst du von deinen Freunden wenn du ihnen sagst, dass du heute mal nichts trinkst

DEBESTE

Pure Shot's

		€ /2cl	€ /4cl
Tequila	 „Silver“ 35%	3,20	6,
Gin	 „Dry Gin“ 37,5%	3,20	6,00
	 „Munich Dry Gin BIO“ 45%	4,20	8,00
Rum	 3 Jahre“ 40%	3,50	6,50
Vodka	 40%	3,50	6,50
	 „Bavarian Vodka“ 43%	4,20	8,00

Whiskey & Brand & Cognac

		€ /2cl	€ /4cl
	 Bourbon 40%.....	3,50	6,00
	 Tennessee Whiskey 40%.....	4,00	7,00
	 Bavarian Malt Whiskey 43 %.....	5,50	8,50
Hennessy	 V.S. Cognac 40 %.....	4,50	8,50
	 Nera Brandy 38%.....	3,00.....	5,50
	 5* Weinbrand 38%.....	3,00.....	5,50
	 Weinbrand 38%.....	3,00.....	5,50



Offen Weine -Weiß

Weine beinhalten Sulfite



Porta Leoni Chardonnay I.G.T

Erz. Abf. Cantina Colli Vicentini-Venetien- 12 %

strohgelb mit grünlichen Reflexen, zartes Aroma mit einem Hauch von tropischen Früchten, trocken, harmonisch und lang



Lotz Riesling feinherb halbtrocken 0,25 l 5,90 €

Abf. Weingut Klaus Lotz 12 %

nussig und mineralisch, Duft von kandierten Zitronen, raffiniertes Spiel zwischen Frucht und feiner Süße



Heuriger Grüner Veltliner 0,25 l 4,90 €

Abf. Weink. Hugl- Wimmer Öster.- Weinviertel- 12,5 %

trocken, leichter, fruchtiger Weißwein mit anregender Säure und harmonischem Abgang



Grauburgunder trocken 0,25 l 5,90 €

Erz. Abf. Weingut Heitlinger - Baden - 12,5 %

saftig, fruchtiger und eleganter Grauburgunder mit Aromen von gelbfleischigen Früchten und einer wunderbar zarten Nuance von Haselnüssen, harmonisch auf dem Gaumen



Riesling trocken 0,25 l 5,90 €

Erz. Abf. Bergdolt - Reif & Nett - Pfalz - 12%

knackiger Zitrus - Apfelduft mit frisch - pflanzlichen Noten, spritziger, schlanker Typ, sehr feine Frucht Präsentiert Säure ordentlicher Abgang



Weisburgunder trocken 0,25 l 5,90 €

Abf. Weingut Heitlinger - Baden - 12 %

Der Tau gelber Früchte macht diesen Weißwein elegant, leicht und frisch



Bardolino Chiaretto D.O.C. L 0,25 € 4,90 €

Erz. Abf. Cantina Colli Vicentini-Venetien- 12 %

strahlende Rosafärbung, sortentypischer, Duft, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, am Gaumen harmonisch und frisch, mit lendigem, angenehmen Säure Fruchtiger

Rebsorte : Corvinna, Rondinella, Molinara



Merlot Blanc de Noir "eins zu eins" 0,25 l 6,50 €

Erz Weingut Diehl - Pfalz - 12 % Kabinett

Sensationelle Farbe (feinstes Lachsrose). Im Bukett viel Granny Smith Weiße Johannisbeere, Himbeere und Frühlingsblüte, Saftiger



Sauvignon Blanc "eins zu eins" 0,25 l 6,50 €

Abf. Weingut Diehl - Pfalz - 12,5 %

Faszinierende Frucht: Zitrus, Mango und Melone, etwas schwarze Johannisbeere, Expressiv frisch am Gaumen, tolle Mineralität,



Gemischter Satz 0,25 l 7,50 €

Winzer: Josef Pimpel Burgenland - Carnuntum 13 %

Für den Gemischter Satz stehen in einem Weingarten: Muskateller, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Welschriesling, Traminer. Es darf kein Sorten - Anteil größer als 50% sein. trockenfrisches Bukett, sehr Fruchtig



Wein - Rot -

Blauer Zweigelt 0,2 l 4,90 €

Abf. Weink. Hugl- Wimmer Öster.- Weinviertel- 13 %

Vollmundiger, fruchtiger Rotwein, ausgewogen und harmonisch, langer Abgang



Aulone Primitivo di Puglia IGP 0,2 l 5,90 €

Abf. San Giorgio - Apulien - 14 %

rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, Intensives Aroma Fruchtig mit Noten von Pflaumen und Kirschen, am Gaumen, Körperreich, sanft und ausbalanciert



Porta Leoni Merlot I.G.T. 0,2 l 4,90 €

Erz. Abf. Cantina Colli Vicentini-Venetien- 12 %

rubinrot, wenig, intensiv, mit leichten Noten von roten Früchten, harmonisch weich, vollmundig








Rebo - Dolce Vitae 0,2 l 7,50 €

Erz. Abf. Gebrüder Trevisani - 14 %

Sattes Dunkelrot, charmantes Bukett erinnert an Pflaumen und Beeren, trocken, weiche geschliffene Tannine, harmonisch und samtig im Abgang, lang anhaltender Nachklang

Flaschen Weine

<u>Weiß</u>	Weine beinhalten Lupinen	l	€
Glaube, Liebe, Hoffnung, Risling		0,75	16,90
Weingut Bergdolt- Reif& Nett – Pfalz - 11,3 %			
Ein Traditionalist im besten Sinne Ausgesprochen weinige, harmonische – subtile Rislinaromatik (Pfirsich) mit feinem Mineralnoten, im Mund gut abgerundet. Denn die Säure ist sehr Dezent eingebunden.			
Don Pepe		0,75	17,90
Weingut Salzl – Österreich / Burgenland – 12 %			
Strahlende grünlich – gelbe Farbe, fruchtig – frische Nase nach Stachelbeeren, grüner Apfel, Ananas, etwas Maracuja und Grabefruit, schön unterlegte florale Noten, etwas Erdbeere- Himbeer- Sorbet , am Gaumen angenehmer Fruchtschmelz, knackig aber doch dicht und vollmundig leicht und fruchtbetont mit einem super schmeichelndem Bouquet			
Grüner Veltliner Qualitätswein		0,75	17,90
Abf. Salzl – Österreich Neusiedlersee – 13 %			
Sattes Grüngelb, in der Nase grüner Apfel, Pfirsich, Marille, Birne, Kirschblüten, Feuerstein, Johannisbeerkraut Lindenblüten, cremig, Quitten, Feigen, Honiganklänge, Mandel, auch würzig, reife Früchte, am Gaumen angenehmes Frucht- Säure- Spiel, Steinobst, leicht würzig, sehr cremig, wieder feigen, Zuckermelone, Birne auch grasig, Brennessel, schöne Extrasüße, ein vielseitiger Speisenbegleiter			
<u>Rot – red -</u>			
Kalterersee Classico Superiore D.O.C. Pallura		0,75	19,90
Erz. Abf. Kellerei Kaltern – Südtirol - 12,5 %			
feiner Duft, samtig und weich. Der Kalterersee Auslese ist ein leichter. gerbstoffarmer Wein von hellrubin- bis rubinroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig. Oft leicht nach Bittermandel.			
Zweigelt QW		0,75	17,90
Abf. Salzl – Österreich Neusiedlersee -			
trocken, Dunkle rubinrote Farbe mit schwarzem Kern. Jugendliche violette Reflexe, In der Nase Kirschen. Weichsel. Dörrzwetschgen. Ribisel. Lakritze.Karamell.leichte Zimtanklänge. Vielschichtiges Bikett, am Gaumen wieder Kirschen , Orangen, Himbeeren, Veilchenanklänge, ungemein rund und harmonisch, elegantesTannin,feine Mineralik, tolle Fruchtsüße ein typischer Zweigelt, der zum Weitertrinken animiert.			

Zusatzstoffe / Allergene

- | | | |
|-----|--|---------------------------------------|
| 1. | „ mit Farbstoff " | A. Glutenhaltiges Getreide namentlich |
| 2. | „ mit Konservierungsstoff " oder Konserviert " | B. Sellerie |
| 3. | „ mit Antioxidationsmittel " | C. Krebstiere |
| 4. | „ mit Geschmacksverstärker " | D. Lupinen |
| 5. | „ geschwefelt " | E. Sesamsamen |
| 6. | „ geschwärzt " | F. Fische |
| 7. | „ mit Phosphat " | G. Senf |
| 8. | „ mit Süßungsmittel " | H. Erdnüsse |
| 9. | „ mit Koffeinhaltig " | I. Milch |
| 10. | „ Chininhaltig " | J. Schwefeldioxid/ Sulphite |
| 11. | „ gewachst " | K. Soja |
| | | L. Schalenfrüchte namentlich genannt |
| | | M. Eier |
| | | N. Weichtiere |