Bayrisch Zell

Herzlich Willkommen im Bayrisch Zell

Im Herzen des Naherholungsgebietes Ruhbachtal laden wir euch ein, die Seele baumeln zu lassen und regionale Küche in gemütlicher Atmosphäre zu genießen.

Genießt euer kulinarisches Erlebnis!

Aperitif & Empfänge

Crémant 0,1l
Feinperlig, elegant & frisch 3,9

Aperol Spritz 0,2l
Der italienische Klassiker 7,5

Hugo 0,2l
Holunderblüten, Prosecco & Minze /
auch Alkoholfrei 6,4

Lillet Maracuja 0,2l
Fruchtig-exotischer Aperitif mit Lillet Blanc & erfrischendem Maracuja-Aroma / auch Alkoholfrei 7,5

Lillet Himbeer-Kokos 0,2l
Fruchtig-exotischer Aperitif mit Lillet Blanc, saftigen Himbeeren & feiner Kokosnote / auch Alkoholfrei 7,5

Lillet Wild Berry 0,2l
Fruchtig-erfrischender Aperitif mit Lillet Blanc & Wildbeeren / auch Alkoholfrei 7,5

Lillet Wild Peach 0,2l
Fruchtig-leichter Aperitif mit Lillet Blanc & Pfirsichnote / auch Alkoholfrei 7,5

Lav´a Belle Spritz 0,2l
Feinherber Lavendel-Kräuter-Aperitif mit prickelndem Prosecco - floral, efrischend und außergewöhnlich / auch Alkoholfrei 7,5

Alle Preise in € und inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.

Vorweg

Schafskäse überbacken

Goldbraun überbacken, mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Peperoni & Knoblauch 11,9

Bruschetta

Knuspriges Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln & Olivenöl 8,9

Beilagensalat

Frisch von der Salatbar - zum selbst zusammenstellen 5,9

Hausgemachte Zwiebelsuppe

Herzhafte Zwiebelsuppe nach französischer Art mit Baguette & goldbraun überbackenem Käse 8,9

Hausgemachte Markklößchensuppe

Kräftige, klare Brühe mit fein gewürzten Markklößchen - herzhaft und klassisch zubereitet 7,9

Alle Preise in € inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.

Knackig und Frisch

Vanessa´s Dream VEGAN

Frischer Blattsalat mit Paprika, Tomaten, Gurke, Avocado, Bohnen, Hummus & knuspriger Falafel 15,9

Steak

Frischer Blattsalat mit zarten Steakstreifen vom argentinischen Roastbeef, Tomaten, Rohkost, Gurken, Zwiebeln & Paprika 22,9

Schnitzel

Frischer Blatsalat mit Tomaten, Gurken, Rohkost, Paprika, Zwiebeln & knusprig-goldbraunen Schnitzelstreifen.
18,9

Hähnchenbrust

Blattsalat, Tomaten, Rohkostsalat, Gurken, Zwiebeln und Paprika 16,4

Wie bei Oma

Hausgemachte Gefillde

Kartoffelklöße nach Omas Art mit Sauerkraut & herzhafter Speckrahmsoße 16,4

Tafelspitz

Zart gekochter Tafelspitz mit cremiger Sahne-Meerrettichsoße & knusprigen Bratkartoffeln 18,4

Alle Preise in € und inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.

Jetzt wird´s fleischig

Unser Fleisch stammt von der Firma Velten aus der Region. Kurze Wege, sorgfältige Auswahl und beste Qualität sorgen für frischen Geschmack – den man einfach merkt.

Dein Schnitzel & Steak servieren wir mit frischen, knusprigen Pommes (Bratkartoffeln + 3€) & einem frischen Salat, den du dir an der Salatbar zusammenstellst.

Unsere *Schnitzel (außer Cordon Bleu) gibt es auch für den kleinen Hunger (- 2€).*

Endlich Steak

Argentinisches Roastbeef ca 250gr.

Zwiebel

Aromatisch gebratenes Steak, veredelt mit langsam geschmorten Zwiebeln, die ihr volles Aroma entfalten – herzhaft, intensiv & einfach unwiderstehlich 28,9

Portwein

Saftig gebratenes Steak mit kräftig-aromatischer Portweinsoße & goldbraunen Bratkartoffeln - herzhaft 33,9

Senfkruste

Butterweiches Steak mit würzig-aromatischer Senfkruste, dazu goldbraune, knusprige Bratkartoffeln & leckeres Grillgemüse – markant im Geschmack und wunderbar rustikal 33,9

Champignons

Kräftig gebratenes Steak trifft auf frisch und aromatisch angebratene Champignons – eine herzhafte, erdige Kombination, die perfekt harmoniert 29,9

Pfeffer

Fein gebratenes Steak, überzogen mit cremiger Pfefferrahmsoße – vollmundig & würzig 30,9

Alle Preise in € und inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.



oder doch Schnitzel!!

Rustikal
Mit knusprigen Bratkartoffeln und einem frisch gebratenen Spiegelei serviert – herzhaft, bodenständig und voller Geschmack 18,9

Elsässer Art
Verfeinert mit würzigem Speck, cremigem Schmand und einer aromatischen Käsekruste – kräftig und deftig 20,9

Lilly
Abgerundet mit zartem Schmand, frischen Champignons und einer geschmolzenen Käsehaube für ein besonders rundes Aroma 20,9

Chef
Kombiniert mit feinem Spargel, mildem Kochschinken, cremiger Sauce Hollandaise und mit Käse überbacken – harmonisch und reichhaltig 20,9

Parmigiana
Begleitet von fruchtiger Tomatensoße und würzig überbackenem Käse 20,9

Champignon-Rahm
Mit einer samtigen Rahmsoße und frischen Champignons veredelt – mild, aromatisch und angenehm cremig 19,9

Hawaii
Mit Kochschinken, Ananas und Sauce Hollandaise verfeinert, mit Käse überbacken und durch Preiselbeeren fruchtig ergänzt – ein spannender Mix aus süß und herzhaft 20,9

Cordon Bleu
Gefüllt mit würzigem Kochschinken und zart schmelzendem Käse 20,9
Auch überbackt als Lilly, Chef, Elsässer & Parmigiana möglich + 3,0

Alle Preise in € und inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.

Süßer Abschluss

Heiße Liebe
Cremiges Vanilleeis mit heißer Schokosoße & Sahne 7,4

Himbeertraum
Cremiges Vanilleeis mit fruchtig-warmen Himbeeren & Sahne 7,9

Triologie
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, cremigem Vanilleeis & dazu eine Haube aus Schlagsahne 11,9

Hausgemachter Kaiserschmarrn
Luftig gebackener, goldbraun karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Preiselbeeren 14,9

Omas Liebling
Cremiges Vanilleeis mit hausgemachten Eierlikör & Sahne 8,9

Apfelstrudel
Warmer Apfelstrudel mit fruchtiger Apfelfüllung und feiner Zimtnote, serviert mit cremigen Vanilleeis & einer Haube aus Schlagsahne 8,9

Alle Preise in € und inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.

Was gegen den Durst

Coca Cola	*0,3l/3,90€*
Coca cola Zero	
Paulaner Zitronenlimo	
Paulaner Spezi	
Johannesbeerschorle	
Apfelsaft	
Apfelsaftschorle	

Hausgemachte Limonade *(Erdbeere,Himbeere,Zitrone,Limette,Mango)*	*0,3l/5,90€*

Mineralwasser Classic *(0,25l/0,75l)*	*2,50€/6,50€*
Mineralwasser Natruelle *(0,25l/0,75l)*	*2,50€/6,50€*
Glas Sprudel	*0,3l/2,90€*

Alle Preise in € und inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.

Zeit fürs Bier

Ur-Pils	*0,3l/3,10€*
Bitburger	
Bitburger alkoholfrei	
Radler	
Colabier	
König Ludwig Dunkel	
Paulaner Weizen	*0,5l/4,70€*
Paulaner Weizen alkf.	
Paulaner Zitronen Weizen alkf.	
Colaweizen	
Weizenradler	
Karlsberg Fresh	*0,33l/3,30€*
Karlsberg Grapefruit	

Alle Preise in € und inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.

Darf´s ein Wein sein?

Primitivo halbtrocken 0,2l	*7,50€*
Dornfelder trocken 0,2l	*6,50€*
Dornfelder halbtrocken 0,2l	*6,50€*
Grauburgunder 0,2l	*5,50€*
Riesling trocken 0,2l	*5,50€*
Weinschorle 0,2l/0,5L	*4,50€/7,90€*

Alle Preise in € undinkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.

Ein Kurzer?

Williams	*2cl/3,00€*
Kirsch	
Mirabell	
Averna	
Ramazotti	
Martini weiß / rot	
Prinz Williams	*2cl/4,50€*
Prinz Himbeere	
Prinz Alte Marille	
Prinz Nuss	

Was Heißes?

Kaffee	*3,20€*
Espresso	*3,20€*
Cappuccino	*3,90€*
Latte Machiatto	*4,20€*
Milchkaffee	*3,90€*
Kakao	*3,50€*

Alle Preise in € und inkl. der Mwst.
Nur so lange der Vorrat reicht-wenn weg, dann weg!
Allergene & Zusatzstoffe findet Ihr in unserer separaten Übersicht.