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).

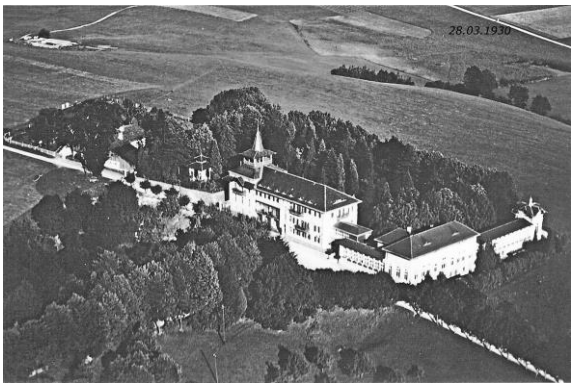
Seit August 1924 betreibt der Verein Bayerisches Feuerwehrerholungsheim das Feuerwehrheim in Bayerisch Gmain. Während des Krieges wurde der Verein enteignet und musste sich auflösen. Nach dem Krieg konnte sich der Verein zwar wieder gründen, war aber finanziell nicht in der Lage die im Krieg zerstörten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

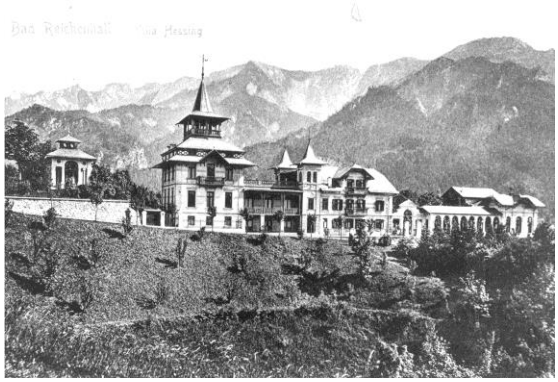
Der damalige Innenminister Wilhelm Högner hatte die wichtige Einrichtung der freiwilligen Feuerwehren erkannt und angeboten, dass die Immobilie im Besitz des Freistaates Bayern bleibt und der Verein Bayer. Feuerwehrerholungsheim e.V. die Immobilie kostenlos nutzen darf. Übernachtungsgäste sind deshalb 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. Feuerwehrerholungsheim 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.





Gültig ab Samstag, 09.03.24

BÄRLAUCHZEIT IM FEUERWEHRHEIM

Cremesuppe vom Reichenhaller Bärlauch **4,90 €**
mit Quarknockerl und Sahnehaube

****

Bärlauch Kaspressknödel **11,90 €**
auf buntem Frühlingssalat mit Joghurtdressing

****

Mit Bärlauch und Heumilchkäse gefülltes Strohschweinlendensteak **17,80 €**
in der Pankopanade mit Süßkartoffel – Pommes frites

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel **21,80 €**
mit feiner Pfefferrahmsauce und grünen Bärlaucheierspätzle, im Pfanderl serviert

Gebratenes Steak vom bayerischen Ochsen **23,50 €**
medium, auf Schalottensauce mit Bärlauchbutter und gerösteten Erdäpfeln

Mit Waldhonig glasierte, rosa Entenbrust **20,80 €**
auf Portweinsauce, sautierte Lauchzwiebeln und Bärlauch Ravioli

****

Geschwenkte Kartoffelgnocchi mit Bärlauch **14,50 €**
Kirschtomaten, Rucola, Balsamicoglace und geriebenen Parmesan

St. Florian

GÄSTEHAUS & RESTAURANT

Warme Küche (12 – 20.30 Uhr)

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

Geräuchertes Forellenfilet mit frischem Kren, Salatbukett und hausgemachtem Brot	**10,50 €**
Suppe vom Alpenrind mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse	**4,70 €**
Suppe vom Alpenrind mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse	**4,70 €**
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	**6,40 €**
Kleiner gemischter Beilagensalat	**4,20 €**

BROTZEITEN

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebel, Paprika, Essiggurke und hausgemachtem Brot	**9,20 €**
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebel, Paprika und hausgemachtem Brot	**9,90 €**
Hausgemachtes belegtes Brot nach Wahl Käse | Wurst | kalter Braten | Schinken	**6,50 €**
1 Paar Weißwürste „Münchner Art" mit süßem Hausmachersenf und Laugengebäck	**7,30 €**

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

HAUPTGERICHTE

Schnitzel vom Strohschwein „Wiener Art" **15,90 €**
mit Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat

Bayerisches Schnitzel **16,50 €**
gefüllt mit Obazda und Speck,
dazu Röstkartoffeln

Braten vom Strohschwein **11,90 €**
in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Krautsalat

Zwiebelrostbraten aus der Ochsenlende **22,90 €**
mit Butterspätzle, Schalottenjus und Schmortomaten

Gebratene Kalbsleber **15,90 €**
mit Speck und Zwiebel, dazu Röstkartoffeln

„Feuerwehrheim Burger" **13,20 €**
Pulled Pork und Coleslaw auf unserem
hausgemachten Brioche, dazu Kartoffelwedges
und hausgemachte Barbecue Sauce

„Feuerwehrheim-Salatteller" **13,50 €**
mit gegrillter Hühnerbrust und Dressing der Saison,
dazu hausgemachtes Weißbrot

Forelle aus heimischer Alpenzucht **16,90 €**
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Zanderfilet vom Grill **16,90 €**
mit Zitronenbutter, dazu Kräuterreis und Zuckerschoten

Gekrustete Käsespätzle im Pfanderl **12,30 €**
mit Röstzwiebeln, Kürbiskernöl und Blattsalat

Spinat Topfenknödel **11,50 €**
mit brauner Butter, Bergkäse, Walnüssen und Salat

Alle Hauptgerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen.

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

KINDERGERICHTE

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art" mit Pommes frites und Ketchup	**7,50 €**
Penne mit Bolognese	**4,90 €**
Penne mit Tomatensauce	**4,90 €**
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup	**7,50 €**
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln	**7,50 €**
Grillwürstel mit Pommes frites und Ketchup	**7,50 €**
Portion Pommes mit Ketchup	**4,20 €**
Knödel mit Sauce	**4,20 €**
Spätzle mit Sauce	**4,20 €**

DESSERTS

Eispalatschinken mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	**7,20 €**
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (dauert ca. 20 Minuten)	**9,90 €**

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

KAFFEE & KUCHEN

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Tasse Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Tasse Tee	2,80 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Warme Milch	1,80 €
Eiskaffee	5,40 €
Eisschokolade	5,40 €
Stück Kuchen	3,20 €
Stück Torte	3,50 €

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

GETRÄNKE

Biere

Export	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Pils	0,4 l	4,20 €		
Hefe-Weizen *hell oder dunkel*	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,40 €
Gustl (naturtrüb)	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Ruperti-Dunkel	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,40 €
Leichte Weiße			0,5 l	4,30 €
Hefe-Weizen alkoholfrei			0,5 l	4,30 €
Alkoholfreies Bier (Löwenbräu)			0,5 l	4,20 €
Alpenstoff Export	0,33 l	3,90 €		
Alpenstoff Natur-Lemon	0,33 l	3,90 €		
Radler *hell oder dunkel*	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Weißbier-Cola			0,5 l	4,30 €
„Russ" (Weißbier-Zitronenlimo)			0,5 l	4,30 €

Alkoholfreie Getränke

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

Aperitifs

Glas Secco *Italien, Bianco Frizzante Veneto, trocken*	0,1 l	2,90 €
Flasche Prosecco *Italien, Bianco Frizzante Treviso, trocken*	0,75 l	18,50 €
Aperol Spritz *sommerlich, bittersüß*	0,2 l	5,70 €
Hugo *sommerlich, spritzig*	0,2 l	5,70 €
Roter Hugo *sommerlich, beerig, spritzig*	0,2 l	5,70 €

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

Weißweine

Weißweinschorle	0,2 l	3,40 €
Hauswein (Grüner Veltiner) *Qualitätswein Österreich, trocken*	0,2 l	3,90 €
Bacchus *Qualitätswein Franken, feinherb*	0,2 l	4,10 €
Müller-Thurgau *Qualitätswein Franken, trocken*	0,2 l	4,10 €
Silvaner *Qualitätswein Franken, trocken*	0,2 l	4,10 €
Sauvignon blanc *„ein echter Franke", Qualitätswein, trocken*	0,2 l	4,30 €

Rotweine

Rotweinschorle	0,2 l	3,40 €
Hauswein (Blauer Zweigelt) *Qualitätswein Österreich, feinherb*	0,2 l	3,90 €
Trollinger-Haberschlachter *Qualitätswein Württemberg, herzhaft duftend*	0,2 l	4,70 €
Merlot *Frisch-fruchtig-elegant mit intensiver Aromatik*	0,2 l	4,30 €
Domina *Qualitätswein Franken, trocken*	0,2 l	4,10 €
Rotling *Qualitätswein Franken, feinherb*	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 der Allergene bekommen Sie von unserem Servicepersonal.

FRÜHSTÜCK 8 - 12 UHR

Feuerwehrheim Frühstück 15,00 EUR

Etagere mit Kräuterfrischkäse, Obazda, Wald-Honig, hausgemachten Konfitüren und Butter; Schinken, Wurst und Käseaufschnitt;
ein Ei nach Wahl (gekocht, Rühr- oder Spiegelei); Birchermüsli und frischer Obstsalat; 1 Glas Orangensaft (0,2l), gemischter Gebäckkorb

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 EUR
Birchermüsli	2,50 EUR
Obstsalat	2,50 EUR
Naturjoghurt/Fruchtjoghurt	1,50 EUR
Rührei	2,50 EUR
Gekochtes Ei	1,50 EUR
Spiegelei	1,50 EUR
Mini-Croissants	2,00 EUR
Gebäckkorb	3,00 EUR
1 Paar Party-Weißwürste mit Senf	3,50 EUR
Aufschnitt	2,00 EUR
Geräuchertes Forellenfilet	3,50 EUR
1 Glas Orangensaft (0,2l)	3,40 EUR
1 Glas Prosecco (0,1l)	2,90 EUR

1 Paar Weißwürste „Münchner Art“ 6,50 EUR
mit süßem Hausmachersenf und Laugengebäck

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

UNSERE LIEFERANTEN

Biere und alkoholfreie Getränke:

Bürgerbräu
Bad Reichenhall

Fleisch- und Wurstwaren:

Martin Drexler GmbH & Co. KG
Bad Reichenhall

Gemüse und Früchte:

Maier Früchtegroßhandel
Piding

Weine:

DIVINO Frankens Feine Weine
Nordheim-Thüngersheim

Milchprodukte:

Milchwerke Berchtesgadener Land
Chiemgau eG
Piding

Schnäpse und Weine:

Enzianbrennerei Grassl GmbH & Co. KG
Berchtesgaden

Brot und Semmeln:

Bäckerei und Konditorei Stadler
Surheim