



# 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](http://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.



## HERBST IM FEUERWEHRHEIM

**Schaumsuppe vom Muskatkürbis** **4,90 €**  
mit Sauerrahm, Kernöl und Crunch

\*\*\*\*\*

**Essigknödel in Herbstkräuter-Dressing** **10,80 €**  
mit roten Zwiebeln, Blattsalatbukett und  
und gerösteten Pilzen

**Gebackene Hühnerbrustfilet-Streifen** **14,80 €**  
in Kürbiskernpanade auf herbstlichen  
Blattsalaten mit hausgemachtem Dip

**Lendensteak vom Bayerischen Ochsen** **22,90 €**  
mit Steinpilzkruste, Schalottenjus und Kartoffelwedges

**Gesottenes Hirsch-Edelgulasch** **19,80 €**  
mit feiner Wacholdernote, mit Apfelblaukraut,  
dazu Zwetschgen-Kartoffelstrudel

**Rosa gebratenes Strohschwein-Filet** **19,80 €**  
mit cremigem Rahmwirsing und Kürbisravioli

\*\*\*\*\*

**Sautierte Kartoffelgnocchi** **13,90 €**  
mit Kürbiswürfeln, Kirschtomaten, Rucola und  
geriebenem Parmesan

**Rahmschwammerl** **16,50 €**  
mit Semmelknödel, frischer Petersilie und  
gemischtem Salatteller

# St. Florian



GÄSTEHAUS & RESTAURANT

Warme Küche (12 – 20.30 Uhr)

## VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

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

## BROTZEITEN

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

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

## HAUPTGERICHTE

<b>Schnitzel vom Strohschwein „Wiener Art“</b> mit Preiselbeeren und Pommes frites	<b>15,90 €</b>
<b>Bayerisches Schnitzel</b> gefüllt mit Obazda und Speck, dazu Röstkartoffeln	<b>16,50 €</b>
<b>Braten vom Strohschwein</b> in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Krautsalat	<b>11,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten aus der Ochsenlende</b> mit Butterspätzle, Schalottenjus und Schmortomaten	<b>22,90 €</b>
<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Speck und Zwiebel, dazu Röstkartoffeln	<b>15,90 €</b>
<b>„Feuerwehrheim Burger“</b> Pulled Pork und Coleslaw auf unserem hausgemachten Brioche, dazu Kartoffelwedges und hausgemachte Barbecue Sauce	<b>13,20 €</b>
<b>„Feuerwehrheim-Salatteller“</b> mit gegrillter Hühnerbrust und Dressing der Saison, dazu hausgemachtes Weißbrot	<b>13,50 €</b>
<b>Forelle aus heimischer Alpenzucht</b> mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	<b>16,90 €</b>
<b>Zanderfilet vom Grill</b> mit Zitronenbutter, dazu Kräuterreis und Zuckerschoten	<b>16,90 €</b>
<b>Gekrustete Käsespätzle im Pfanderl</b> mit Röstzwiebeln, Kürbiskernöl und Blattsalat	<b>12,30 €</b>
<b>Spinat Topfenknödel</b> mit brauner Butter, Bergkäse, Walnüssen und Salat	<b>11,50 €</b>

*Alle Hauptgerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen.*

## KINDERGERICHTE

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

## DESSERTS

<b>Eispalatschinken</b> mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	<b>7,20 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus (dauert ca. 20 Minuten)	<b>9,90 €</b>
<b>Zwetschgenknödel</b> in süßen Butterbröseln, mit Sauerrahm und Früchten (dauert ca. 20 Minuten)	<b>7,90 €</b>
<b>Hausgemachtes Nougatküchlein</b> mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne (dauert ca. 20 Minuten)	<b>6,90 €</b>

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	3,60 €
Stück Torte	3,90 €



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 <i>hell oder dunkel</i>	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 (Gustl Helles)			0,5 l	4,20 €
Alpenstoff Export	0,33 l	3,90 €		
Alpenstoff Natur-Lemon	0,33 l	3,90 €		
Radler <i>hell oder dunkel</i>	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 <i>classic oder still</i>	0,25 l	2,90 €	0,7 l	5,20 €
Saft	0,2 l	3,40 €		
<i>(Apfel, Orange, Johannisbeere)</i>				
Schorle	0,3 l	3,40 €	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	0,2 l	5,70 €		
<i>sommerlich, bittersüß</i>				
Hugo	0,2 l	5,70 €		
<i>sommerlich, spritzig</i>				
Roter Hugo	0,2 l	5,70 €		
<i>sommerlich, beerig, spritzig</i>				

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) <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 €
Sauvignon blanc <i>„ein echter Franke“, Qualitätswein, trocken</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 €
Merlot <i>Frisch-fruchtig-elegant mit intensiver Aromatik</i>	0,2 l	4,30 €
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 Haselnuß, 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 €

## 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

## UNSERE LIEFERANTEN

### Biere und alkoholfreie Getränke:

Bürgerbräu  
Bad Reichenhall



### Fleisch- und Wurstwaren:

Martin Drexler GmbH & Co. KG  
Bad Reichenhall



### Gemüse und Früchte:

Maier Fruchtegrosßhandel  
Piding



### Weine:

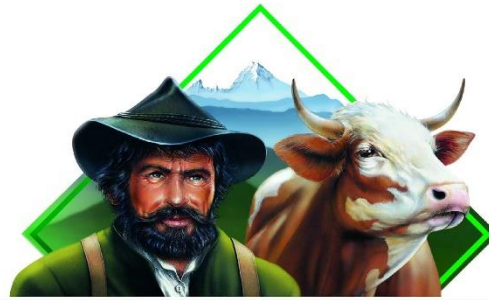
DIVINO Frankens Feine Weine  
Nordheim-Thüngersheim

  
DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

**Milchprodukte:**

Milchwerke Berchtesgadener Land  
Chiemgau eG  
Piding



**Berchtesgadener Land**

**Echt. Gut.**

**Schnäpse und Weine:**

Enzianbrennerei Grassl GmbH & Co. KG  
Berchtesgaden



**Brot und Semmeln:**

Bäckerei und Konditorei Stadler  
Surheim

