

# Was Quad's vorweg

## Vorspeisen & Suppen

Herzhafte Bouillon mit Ei<sup>8</sup> 4,20

Caprese: Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Aceto-Balsamico und frischem Weißbrot<sup>1,2,3</sup> 8,50

Mild auf Buchenholz geräucherter kanadischer Wildlachs mit Sahnemeerrettich,  
Kapern, Butter und Weißbrot<sup>1,2,3</sup> 11,40

Frischer goldbraun gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toastbrot<sup>8</sup> 8,50

Zartes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, frisch geriebenem Parmesan und Weißbrot<sup>1,2,3,8</sup> 13,80

Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kräutercroutons, Parmesan,  
Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Weißbrot<sup>8</sup> 7,50

*Auf Wunsch können Sie natürlich bei allen Gerichten Ihre Beilage kostenlos ändern – Alle Preise in Euro*



Wolfringmühle 1961



Wolfringmühle 2021

# *Aus 'm Pfandl und vom Grill*

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonrahmsauce,  
hausgemachten Eierspätzle<sup>1,2,8,12</sup> 15,90

(Alternativtip: anstatt Champignonrahmsauce kann  
auch Pfefferrahmsauce gewählt werden)

Grillteller nach Art des Hauses mit Variationen von Rind,  
Schwein und Geflügel, dazu Pommes frites<sup>1,8,12</sup> 17,40

Schweineschnitzel in Butterschmalz goldbraun gebacken, mit Kartoffelsalat<sup>8</sup> 11,50

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites<sup>8</sup> 13,90

Wolfringmühler Käsespätzle mit Röstzwiebeln<sup>8</sup> 9,60

*Auf Wunsch können Sie natürlich bei allen Gerichten Ihre Beilage kostenlos ändern – Alle Preise in Euro*

## *Bayerischer Humor: Woher kommt der bayerische Dialekt?*

„Am 8. Tag erschuf Gott die Dialekte. Alle Völkchen waren glücklich. Der Berliner sagte: „Ick hab nen tollen Dialekt, wa?“, der Hanseate sagte: „Ik snak platt und dat is goat!“, der Kölner sagte: „Üwwa minge Dialekt kütt nix!“. Nur für den Bayer war kein Dialekt übrig. Da wurde der Bayer sehr traurig... Die anderen Völkchen belächelten den Bayer schon, der sich nicht mehr zu helfen wusste.

Irgendwann erbarmte sich Gott und sagte dann:

„Ja mei, Bua, dann read hoid so wia i!“

## *Steaks & Roastbeef*

Pariser Filetsteak vom Rind flambiert (220 g), mit Kräuterbutter,  
Pfefferrahmsauce und Süßkartoffelpommes<sup>1,8,12</sup> 27,50

Oberpfälzer Zwiebelrostbraten, mit Bratenjus und Pommes frites<sup>1,8,12</sup>  
traditionell & klassisch dünn gegrillt 17,40  
als Rumpsteak (250 g) 21,40

Rumpsteak vom Mastochsen (250 g)  
mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln<sup>1,8,12</sup> 21,40

Zartes Rinderfiletsteak vom Weiderind (220 g) mit Kräuterbutter  
auf Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln<sup>1,8,12</sup> 26,50

*Auf Wunsch können Sie natürlich bei allen Gerichten Ihre Beilage kostenlos ändern – Alle Preise in Euro*

*... wünschen Sie noch zusätzliche Beilagen?  
(Beilagenportion)*

Pommes frites 3,50  
Süßkartoffelpommes 4,50  
Hausgemachter Kartoffelsalat 3,50  
gebackene Champignons<sup>8</sup> 4,00  
kleiner Beilagensalat<sup>1,3</sup> 3,80  
Beilagensalat nach Art des Hauses<sup>1,3</sup> 6,80

gedünstetes Gemüse 3,80  
mediterranes Gemüse 4,50  
Käsespätzle 4,00  
Bratkartoffel 4,00  
Salzkartoffel 3,50  
Kartoffelkroketten<sup>8</sup> 3,50

# Unsere Fischerl

*Glückliche Fischerl:*

*Die meisten unserer Fischspezialitäten kommen aus heimischen Gewässern  
und werden tiergerecht in hoteleigenen Fischbassins gehalten,  
wo diese bis zur Bestellung Ihre Runden drehen...*

Fangfrische Regenbogenforelle „Müllerin Art“ in Mehl und Butterschmalz gebraten,  
mit Petersilienkartoffeln 15,80

Fangfrische Regenbogenforelle im Weißweinsud „blau“ gedünstet,  
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln 15,80

Zanderfilet mit mediterranem Grillgemüse, Petersilienkartoffeln, Rucola und Parmesan 17,80

Gebratene Scampis mit Broccoli und Salzkartoffeln mit  
Rucolapesto und Parmesan beträufelt, anbei Sauce Remoulade<sup>1,3</sup> 18,50

55 Alaska Seelachsfilet in Knusperpanade goldbraun gebacken,  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade 11,80

Der Bayerische  
Landwirtschafts-  
minister  
Eisenmann  
gratuliert Anton  
Auerbach 1969



Nach mehrfacher jährlicher  
*Durchführung* des „Tag  
des Oberpfälzer Karpfens“  
in Wolfringmühle  
überreicht  
Regierungspräsident Karl  
Krampol 1988 Josef und  
Renate Auerbach eine  
Auszeichnung für die  
erfolgreiche Teilnahme am  
Wettbewerb „vorzügliche  
Küche“

# *Von September bis April: Saisonale Karpfengerichte*

*Der Spiegelkarpfen ist ein saisonbedingter Fisch und daher nur innerhalb der Karpfensaison erhältlich. Monate der Karpfensaison beinhalten ein „R“ im Namen.*

53 Fangfrischer Oberpfälzer Spiegelkarpfen im Weißweinsud „blau“ gedünstet,  
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln 15,80

54 Fangfrischer Oberpfälzer Spiegelkarpfen goldbraun gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15,80

726 Spiegelkarpfen nach „Altbayerischer Art“ in Mehlpanade gebacken  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15,80

704 Fangfrisches Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat 16,80  
– „altbayerisch“ in Mehlpanade gebacken – oder goldbraun paniert gebacken

*Auf Wunsch können Sie natürlich bei allen Gerichten Ihre Beilage kostenlos ändern – Alle Preise in Euro*



2019: Herr Landrat Thomas Ebeling und  
Vorsitzender des Fischereiverbands  
überreichen Thomas und Katharina  
Auerbach das Prädikat  
„Ausgezeichnete Oberpfälzer Fischküche“



2020: Unsere Bayerische  
Landwirtschaftsministerin Frau Michaela  
Kaniber eröffnet die Bayerische  
Karpfensaison 2020 bei uns in  
Wolfringmühle

# Was Quad's aus 'm Garten

...wenn ein Mann für Dich kocht  
und der Salat enthält mehr als drei Zutaten,  
meint er es ernst...

734 Unser Klassiker: Salatteller „Wolfringmühle“:

Bunter, gemischter Salat mit zart gegrillten Medaillons vom Schweinefilet und Weißbrot<sup>13</sup> 15,50

620 Herzhafte Salate der Saison mit in Olivenöl gebratenen Scampis, Garnelen und Weißbrot<sup>12,3</sup> 18,80

723 Gemischter Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni,  
frischen Zwiebelringen und Weißbrot<sup>13</sup> 11,80

464 kleiner Beilagensalat<sup>3</sup> 3,80

10 Beilagensalat nach „Art des Hauses“ 6,80

„Wählen Sie Ihr Dressing selbst!“ – Zur Auswahl stehen:

515 Balsamico-Vinaigrette

516 Kräuter-Joghurtdressing<sup>13</sup>

518 Essig-Öl

Alle Preise in Euro



Für jede Generation wird im Biergarten ein Kastanienbaum gepflanzt. Der „kleinere“ Baum ganz vorne wurde 1984 gepflanzt, der „mittlere“ ganz hinten stammt aus 1959 und unser Prachtstück in der Mitte aus 1929. Der „neue“ Baum wird gerade herangezogen, muss aber noch etwas wachsen bevor er umgepflanzt werden kann.



## *Typisch boarische Schmankerl und deftige Brotzeiten*

72 Toast nach „Art des Hauses“ mit saftigem Hinterschinken, Champignons, Tomaten, Gurken, Zwiebelringen und Käse überbacken mit kleiner Salatgarnitur<sup>1,12</sup> 9,80

92 Oberpfälzer Brotzeitplatte mit allerlei Spezialitäten aus der Region garniert mit Essiggurke, Tomaten, Salatgurke und Bauernbrot<sup>1,3</sup> 10,50

2 Große Portion Gulaschsuppe aus dem Suppenhaferl mit Bauernbrot und Butter<sup>1,12</sup> 8,20

99 Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurke, Tomaten, frischen Zwiebelringen und Brot 8,60

98 Bayerischer Wurstsalat, mit Essiggurke, Tomaten, frischen Zwiebelringen und Brot 7,80

96 Gemischte Käseplatte mit Spezialitäten von Hart- und Weichkäse, frischem Obst, Tomaten, Salatgurke und Brot 12,50

*Alle Preise in Euro*



Der Besuch des Bayerischen Ministerpräsidenten Franz Josef Strauß 1987 war für unser Haus von großer Bedeutung. So ermutigte der ehem. Ministerpräsident das junge Wirtsehepaar zum Anbau, welcher 1988 durchgeführt wurde und ein wichtiger Meilenstein für die Entwicklung des Hauses ist.

# Kleine Schmankele für unsere Zwerglein

61 Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken, mit Pommes frites 8,80

68 Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise<sup>1,3</sup> 4,80

27 Hausgemachte Eierspätzle mit Soße nach Wahl<sup>1,2,13</sup> 4,80

26 Kartoffelknödel mit Soße nach Wahl<sup>1,3,13</sup> 4,60

63 Putennuggets mit Pommes frites 8,80

*Alle Preise in Euro*



Unsere Kegelbahn ist  
mit ausfahrbaren  
Banden und  
Discobeleuchtung auch  
ein schöner Ort für  
Kindergeburtstage



## Inhaltsstoffe:

1: mit Konservierungsstoff

2: mit Farbstoff

3: mit Antioxidationsmittel

4: mit Süßungsmittel Saccharin

5: mit Süßungsmittel Cyclamat

6: mit Süßungsmittel Aspartam

7: mit Süßungsmittel Acesulfam

8: mit Phosphat (auch natürliches)

9: geschwefelt

10: chininhaltig

11: koffeinhaltig

12: mit Geschmacksverstärker

13: geschwärzt

14: gewachst

15: gentechnisch verändert