Grüß Gott und herzlich Willkommen in Wolfringmühle!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind

und geben unser Bestes, Ihnen eine schöne Zeit zu bereiten!

Hochzeit 1899: Creszens Wagner (aus Dürnsrichtmühle) und Josef Auerbach

Tavernschenke 1912: Mit Creszens, Josef und Ihren Kindern

Hochzeit 1924: Katharina Bodensteiner (aus Stulln) und Anton Auerbach

Familienfoto 1939 – in der Mitte ist unser Opa Anton Auerbach

Hof 1948 (jetziges Seminargebäude)

Hochzeit 1954 Rosa Preitschaft (Knölling) und Anton Auerbach

Umbau 1958

Unser Chef Josef

Gasthof & Ponyhof 1964

Hochzeit 1982: Renate Seidl (Ettmannsdorf) & Josef Auerbach

1988: Anbau, Schwimmbad & Festsaal entstehen

Für den interessierten Gast: Ein paar Worte zur Geschichte unseres Hauses

Unser Haus ist bereits seit über 200 Jahren ein Familienbetrieb. Es ist in seiner jetzigen Form das Ergebnis von sieben Generationen und wir sind sehr stolz auf unseren geschichtlichen Hintergrund. Deshalb möchten wir Ihnen, neben unserem kulinarischen Angebot, auch die Geschichte und Tradition etwas näherbringen.

1818 kam der erste Auerbach vom Gutshof Wolfring nach Wolfringmühle und übernahm die dortige Tavernschenke, welche über drei Generationen bis 1931 auch als solche geführt wurde. Die drei Besitzer (1818, 1860 und 1899) trugen jeweils den Vornamen Josef und waren von Beruf Metzger. Im Jahre 1931 übernahm dann Anton Auerbach, Metzger und Gastwirt, das Haus schon als Gasthof. 1954 übernahm der Sohn, wieder mit Namen Anton, und unterstützt von seiner Frau Rosa, den Gasthof und auch Ponyhof und gliederte 1960 eine Pension an.
1983 ging der Besitz dann an ihren Sohn Josef (gelernter Koch und Gastwirt) und Ehefrau Renate. Die beiden unternahmen einige Umbauten und führen das Haus seit 1988 als Gasthof-Hotel und seit 2000 als Hotel Wolfringmühle. Josef und Renate Auerbach haben zwei Kinder, welche beide ein Hotel- und Tourismusmanagementstudium abgeschlossen haben und einige Auslandsstationen absolviert haben. Seit 2009 ist Sohn Thomas im Betrieb tätig und seit 2014 Tochter Katharina. Nebenbei wächst auch die achte Generation heran.
Im Lauf der Jahre hat sich das Hotel auch in andere Richtungen entwickelt und ist neben Tourismus- auch Tagungs- und Businesshotel.

1995: aus der ehemaligen Scheune werden Hotelzimmer

2004: Der Pferdestall wird umgesiedelt und unser Seminargebäude entsteht

2019: Vier Generationen helfen Hand in Hand

Was Guad's vorweg

Vorspeisen & Suppen

Herzhafte Bouillon mit Ei[8] 4,80

Caprese: Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Aceto-Balsamico und frischem Weißbrot[1,2,3] 10,80

Mild auf Buchenholz geräucherter kanadischer Wildlachs mit Sahnemeerrettich,
Kapern, Butter und Weißbrot[1,2,3] 14,80

Frischer goldbraun gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toastbrot[8] 10,90

Zartes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, frisch geriebenem Parmesan und Weißbrot[1,2,3,8] 16,80

Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kräutercroutons, Parmesan,
Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Weißbrot[8] 9,80

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[1,2,8,12] 19,20

(Alternativtip: anstatt Champignonrahmsauce kann
auch Pfefferrahmsauce gewählt werden)

Grillteller nach Art des Hauses mit Variationen von Rind,
Schwein und Geflügel, dazu Pommes frites[1,8,12] 21,40

Schweineschnitzel in Butterschmalz goldbraun gebacken, mit Kartoffelsalat[8] 14,90

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites[8] 16,90

Wolfringmühler Käsespätzle mit Röstzwiebeln[8] 12,20

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[1,8,12] 34,60

Oberpfälzer Zwiebelrostbraten, mit Bratenjus und Pommes frites[1,8,12]
traditionell & klassisch dünn gegrillt 21,40
als Rumpsteak (250 g) 25,90

Rumpsteak vom Mastochsen (250 g)
mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln[1,8,12] 25,90

Zartes Rinderfiletsteak vom Weiderind (220 g) mit Kräuterbutter
auf Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln[1,8,12] 33,60

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

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

Pommes frites 4,50
Süßkartoffelpommes 6,00
Hausgemachter Kartoffelsalat 4,50
gebackene Champignons[8] 5,20
kleiner Beilagensalat[1,3] 4,80
Beilagensalat nach Art des Hauses[1,3] 9,50

gedünstetes Gemüse 5,00
mediterranes Gemüse 5,50
Käsespätzle 6,50
Bratkartoffel 5,00
Salzkartoffel 4,50
Kartoffelkroketten[8] 4,50

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 19,20

Fangfrische Regenbogenforelle im Weißweinsud „blau" gedünstet,
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln 20,20

Zanderfilet mit mediterranem Grillgemüse, Petersilienkartoffeln, Rucola und Parmesan 22,80

Gebratene Scampis mit Broccoli und Salzkartoffeln mit
Rucolapesto und Parmesan beträufelt, anbei Sauce Remoulade[1,3] 26,50

Saisonaler Backfisch in Knusperpanade goldbraun gebacken,
mit hausgemachem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade 16,40

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 20,80

54 Fangfrischer Oberpfälzer Spiegelkarpfen goldbraun gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat 19,20

726 Spiegelkarpfen nach „Altbayerischer Art“ in Mehlpanade gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat 19,20

704 Fangfrisches Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat 19,80

-„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 Guad'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[1,3] 18,80

620 Herzhafte Salate der Saison mit in Olivenöl gebratenen Scampis, Garnelen und Weißbrot[1,2,3] 23,50

723 Gemischter Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni,
frischen Zwiebelringen und Weißbrot[13] 15,80

464 kleiner Beilagensalat[,3] 4,80

10 Beilagensalat nach „Art des Hauses" 9,50

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

515 Balsamico-Vinaigrette
516 Kräuter-Joghurtdressing[13]
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[1,12] 12,80

92 Oberpfälzer Brotzeitplatte mit allerlei Spezialitäten aus der Region garniert mit Essiggurke, Tomaten, Salatgurke und Bauernbrot[1,3] 15,50

2 Große Portion Gulaschsuppe aus dem Suppenhaferl mit Bauernbrot und Butter[1,12] 9,80

99 Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurke, Tomaten, frischen Zwiebelringen und Brot 10,50

98 Bayerischer Wurstsalat, mit Essiggurke, Tomaten, frischen Zwiebelringen und Brot 9,80

96 Gemischte Käseplatte mit Spezialitäten von Hart- und Weichkäse, frischem Obst, Tomaten, Salatgurke und Brot 16,80

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 Schmankerl für unsere Zwergerln

61 Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken, mit Pommes frites 10,80

68 Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise[1,3] 6,80

67 Portion Süßkartoffelpommes mit Ketchup und Mayonnaise[1,3] 8,50

27 Hausgemachte Eierspätzle mit Soße nach Wahl[1,2, 13] 6,50

26 Kartoffelknödel mit Soße nach Wahl[1,3,13] 6,50

63 Putennuggets mit Pommes frites 10,80

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

Getränkekarte

Warme Getränke

250	Kännchen Kaffee[11]	4,90
251	Tasse Kaffee[11]	2,70
249	Espresso[11]	2,30
270	Doppelter Espresso[11]	3,50
248	Cappuccino mit Milch[11]	3,70
247	Cappuccino mit Schlagsahne[11]	3,70
269	Milchkaffee[11]	3,70
268	Latte Macchiato[11]	3,90
288	Espresso Macchiato[11]	2,80
284	Sambuca Macchiato[11]	5,80
283	Irish Coffee[11]	7,20
252	Haferl Tee	2,60

- Schwarz[11] - Kamille - Grün - Früchte
- Kräuter - Pfefferminze

258	Tee mit 4cl Rum[11]	5,80
253	Grog (Heisses Wasser mit 4cl Rum)	4,80
254	Heiße Schokolade[5,10]	3,80
289	- mit 4cl Rum	6,00
	- mit 2cl Amaretto[9]	6,00
218	Glühwein[13] (saisonal)	4,00

326 Hausgemachte Limonaden 0,4 l. 5,80

* Holunder, Minze & Limette[1,2,3]
* Waldbeere, Himbeere & Zitrone[1,2,3]

Alle Preise in Euro

Mineralquelle Bad Brambacher

Die spritzigen und stillen Mineralwasser aus Bad Brambach
„Das ausgewogene Verhältnis wertvoller Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium und Natrium macht dieses Wasser so bekömmlich."

153	Mineralwasser spritzig	0,25 l.	3,40
154	Mineralwasser still	0,25 l.	3,40
155	Mineralwasser medium	0,75 l.	5,30
156	Bitter Lemon[11,15]	0,25 l.	3,70
158	Tonic Water[11,15]	0,25 l.	3,70

Fruchtsaftgetränke

228	Apfelschorle[1,2,3]	0,5 l.	4,20
232	Traubenschorle[1,2,3]	0,5 l.	4,20
233	Orangenschorle[1,2,3]	0,5 l.	4,20
193	Johannisschorle[1,2,3]	0,5 l.	4,20
226	Mangosaftschorle[1,2,3]	0,5 l	4,20
240	Ananasschorle	0,5 l	4,20
242	Apfelsaft[1,2,3]	0,5 l.	4,50
243	Traubensaft[1,2,3]	0,5 l.	4,50
241	Orangensaft[1,2,3]	0,5 l.	4,50

Limonaden

220	Spezi[1,2,3,11]	0,5 l.	4,20
236	Orangenlimo[1,2,3]	0,5 l.	4,30
237	Zitronenlimo[1,3]	0,5 l.	4,30
238	Cola[1,2,3,11]	0,5 l.	4,30
197	Cola light[1,2,3,11]	0,5 l.	4,30
230	Tafelwasser	0,5 l.	3,40
291	Red Bull[1,2,3,10,11]	0,2 l.	4,50

Alle obigen Limonaden und Fruchtsäfte sind selbstverständlich auch in 0,2 l. erhältlich

Unsere Bierspezialitäten aus Bayern

200 Hell vom Fass	0,5 l	4,00
201 Hell vom Fass	0,2 l	2,60
207 Bier Mass	1,0 l	7,80
202 Pils vom Fass	0,4 l	4,00
244 Pils vom Fass	0,3 l	3,30

203 Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,20
196 Hefeweizen vom Fass	0,3 l	3,40
216 Weizen Mass	1,0 l	8,20
204 dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,20
206 leichtes Weizen	0,5 l	4,20
215 Kristallweizen	0,5 l	4,20
194 alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,20

208 Schwarzbier vom Fass	0,5 l	4,20
195 Schwarzbier vom Fass	0,3 l	3,40
199 Helles, alkoholfrei, naturtrüb	0,5 l	4,20

Biermischgetränke

205 Radlhalbe	0,5 l	4,00
214 Radler	0,2 l	2,60
210 Radler Mass	1,0 l	7,80
245 Colabier[11]	0,5 l	4,20
212 Russenhalbe	0,5 l	4,20
213 Colaweizen[11]	0,5 l	4,20
211 Russen Mass	1,0 l	8,20
217 Goaßmass[11]	1,0 l	11,90
209 Goaßhalbe[11]	0,5 l	6,80

Alle Preise in Euro

Aperitif

299	Hugo	0,2 l.	6,40
275	Aperol Spritz[9,11]	0,2 l.	6,40
440	Sherry		3,50
444	Martini Bianco		4,90
370	Glas Sekt		3,80
373	Glas Prosecco		4,00

Digestif / Unsere Schnäpse 2cl

Traditionelle Brände

404	Obstler	2,90
405	Zwetschgenwasser	2,90
406	Williamsbirne	3,00
408	Himbeergeist	2,90
413	Haselnussgeist	2,90
412	Korn	2,90
401	Cognac	4,50
403	Scharlachberg	2,90

Regionale Schnäpse

410	Bärwurz	2,90
447	Blutwurz	2,90
411	Böhmischer Wind	2,90

Liköre

417	Baileys[9,7,15]	3,00
425	Amaretto[9]	2,90
415	Kirschlikör[9]	2,90
293	Sambucca	3,00
413	Haselnusslikör	2,90

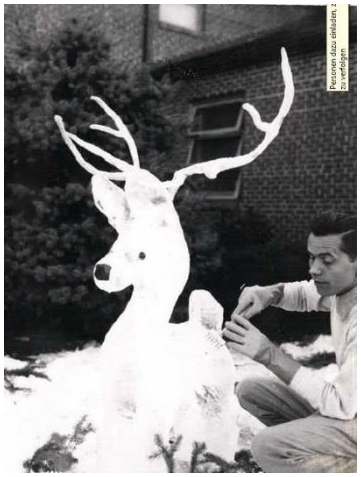
Kräuter

419	Jägermeister	2,90
418	Sechsämter	2,90
420	Kümmerling	2,90
421	Underberg	2,90
443	Fernet-Branca	3,00
445	Ramazotti (4cl)	5,50

Wodka/Whiskey & Co.

433	Wodka	2,90
402	Premium Wodka	4,20
294	Tequila	3,10
441	Gespritzter/Cola	4,50
295	Jack Daniels 4cl	6,10
296	Jim Beam 4 cl	6,10
297	Red Label 4 cl	6,10

+ Premium Whiskey



oder solls ein edles Tröpfchen sein...

407	Williamsbirne Schladerer	4,40
292	Himbeergeist Schladerer	4,40
400	Grappa di Prosecco	4,40

Alle Preise in Euro