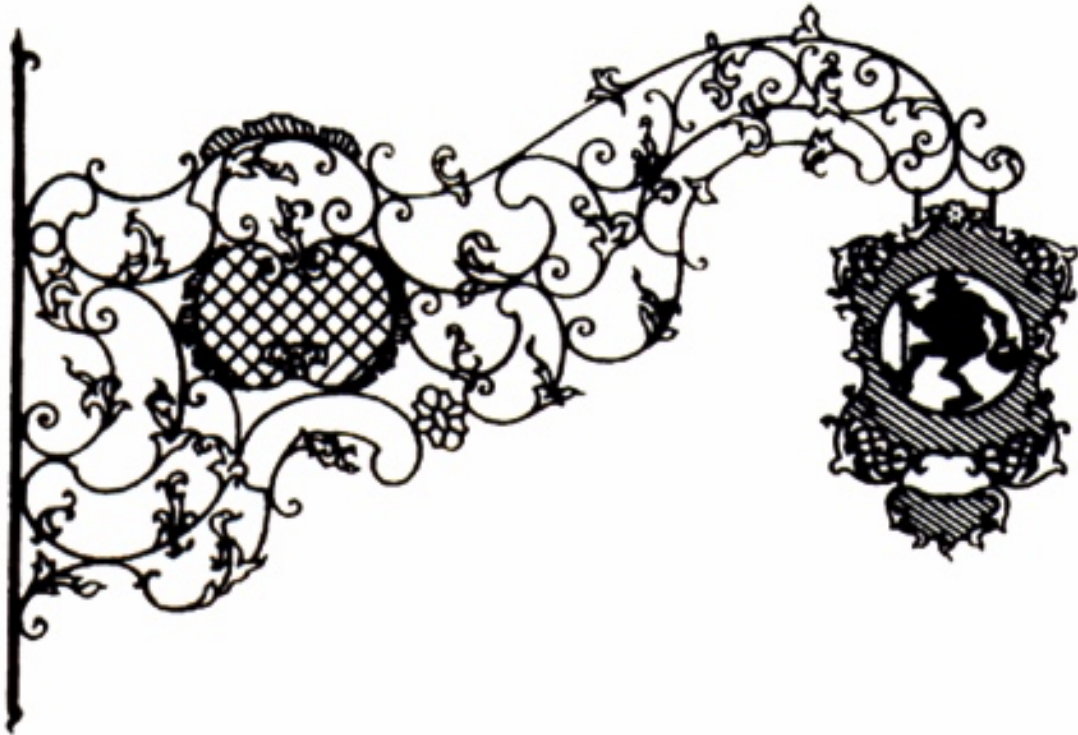


Gasthaus Bayer-Sepple



English menu

Peter Ginter | Marktplatz 18 | 79183 Waldkirch

Tel: 07681/492649

www.bayerseppe.de



@BAYERSEPPE



Aperitifs

Glass of sparkling wine (house brand)	0.1 l	€3.50
Kir Royale	0.1 l	€4.50
Martini Bianco	4 cl	€4.50
Campari (soda or orange)	4 cl	€5.50
Gin and Tonic	4cl	€5.90
Aperol Spritz	0,25l	€7,90
Hugo	0,25l	€7.90
Lillet Wild Berry	0,25l	€5.90
Camparie Spitz	0,25l	€7,90

Delicious soups

Noodle soup	€4.90
Soup with strips of pancake	€4.90
French onion soup	€6.90
Homemade goulash soup	€7.90
Cream of tomato soup	€5.90
Cream of broccoli soup	€5.90

Starters

lightly smoked salmon with creamed horseradish and toast	€10.90
goat cheese with bacon walnuts and honey (vegetarian €8.90)	€9.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Aperitif

Glas Sekt (Hausmarke)	0,1 l	3,50 €
Kir Royale 1	0,1 l	4,50 €
Martini Bianco 1	4 cl	4,50 €
Campari (Soda oder Orange) 1	4 cl	5,50 €
Gin Tonic	4 cl	5,90 €
Aperol Spritz	0,25l	7,90 €
Hugo	0,25l	7,90 €
Lillet Wild Berry	0,25l	5,90 €
Campari Sprtz	0,25l	7,90 €

Feines Süppchen

Nudelsuppe 2 4	4,90 €
Flädlesuppe 2 4	4,90 €
Französische Zwiebelsuppe 4 5 7	6,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe 5 6	7,90 €
Tomatencremesuppe 2 4	5,90 €
Broccolicremesuppe	5,90 €

Vorspeisen

Mild geräucherter Lachs 2 4 5 mit Sahnemeerrettich und Toast	10,90 €
Ziegenkäse im Speckmantel 2 4 5 mit Walnüssen und Honig (auf Wunsch gerne vegetarisch – 8,90 €)	9,90 €



Our recommendation

Fitness platter grilled turkey steak with herb quark, fried potatoes and market-fresh lettuce	€19.90
Schnitzel platter Breaded pork schnitzel with fried potatoes and market-fresh lettuce	€19.90
Marbled Angus rump steak with onions and herb butter, fried potatoes and market-fresh lettuce	€26.90
Knuckle of lamb platter pan-fried knuckle of lamb with fried potatoes and market-fresh lettuce	€20.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Wir empfehlen

Fitness-Platte <small>1 2 3 4 5</small> gegrillte Putensteak mit Kräuterquark, Bratkartoffeln und frische Salate vom Markt	19,90 €
Schnitzel-Platte <small>1 2 3 4 5</small> Panierte Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und frische Salate vom Markt	19,90 €
Marmoriertes Rumpsteak vom Angus-Rind <small>1 2 3 4 5</small> mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frische Salate vom Markt	26,90 €
Lammhaxen-Platte <small>1 2 3 4 5</small> gebratene Lamm-Haxe mit Bratkartoffeln und frische Salate vom Markt	20,90 €



Fresh fish

Breaded saithe fillet With fries and salad	€18.90
Roasted filet of Zander with dill cream, broad noodles and salad	€22.90
different fried fish on mustard sauce with fried potatoes	€24.90
Trout meunière with potatoes and salad	€19.90
salmon steak with dill cream, rice and salad	€24.90



Gasthaus Bayer-Sepple

frischer Fisch

Paniertes Seelachsfilet ^{1 2 4 5} mit Pommes und Salat	18,90 €
Gebratenes Zanderfilet* ^{1 2 3 4 5} an Dillrahm mit breiten Nudeln und Salat	22,90 €
Fischgrillteller „Sepple Art“ ^{1 2 3 4 5} verschiedene Fischfilet an Senfsauce mit Bratkartoffeln	24,90 €
Forelle „Müllerin Art“ ^{1 2 3 4 5} mit Salzkartoffeln und Salat	19,90 €
Lachssteak an Dillrahm ^{1 2 3 4 5} mit Reis und Salat	24,90 €



Delicious veal dishes

Vienna schnitzel with fries and salad	€22.90
Veal escalope with a cream sauce with homemade Spätzle noodles and salad	€22.90
Swabian platter Veal steak served on a bed of cheesy Spätzle noodles with roasted onions, cream sauce and salad	€24.90
Strips of veal “Zurich-style” with mushrooms and bacon, rösti potatoes and salad	€22.90

Delicious poultry dishes

Breaded turkey schnitzel with cream sauce, fries and salad	€18.90
Bombay turkey steak with fruits and a creamy curry sauce, served with rice and salad	€18.90
Breaded turkey schnitzel filled with Camembert with cream sauce, fries and salad	€22.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Leckerer vom Kalb

Wiener Schnitzel ^{1 2 4 5} mit Pommes und Salat	22,90 €
Kalbrahmschnitzel ^{1 2 4 5} mit hausgemachten Spätzle und Salat	22,90 €
Schwabenteller ^{1 2 4 5} Kalbsteak auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Rahmsauce und Salat	24,90 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{1 2 4 5} mit Champignons und Speck, Rösti und Salat	22,90 €

Feines vom Geflügel

Panierte Putenschnitzel ^{1 2 4 5} an Rahmsauce mit Pommes und Salat	18,90 €
Putensteak Bombay ^{1 2 4 5} an Früchtecurryrahm mit Reis und Salat	18,90 €
Putenfleisch Cordon Bleu ^{1 2 4 5} gefüllt mit Camembert, Pommes und Salat	22,90 €



Hearty beef dishes

beef roulade with red apple cabbage mashed potato and mixed salad	€22.90
boiled beef with creamed horseradish with potatoes and mixed salad	€20.90
Badischer Sauerbraten (braised pickled beef) With noodles and mixed salad	€20.90
ox tongue in madeira sauce with potato croquettes and mixed salad	€20.90
Tender rump steak with herb butter or roasted onions Fries and mixed salad	€25.90
Rump steak "Black Forest-style" with Black Forest ham, fried eggs, fried potatoes and mixed salad	€26.90
Rump steak "Madagascar" with a tangy pepper cream sauce, Fries and mixed salad	€26.90
Liver sour or roasted with fried potatoes and mixed salad	€16.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Herzhaftes vom Rind

Rinderroulade mit Apfelrotkraut ^{1 4 5} mit Kartoffelbrei und Salat	22,90 €
Rindfleisch mit Meerrettich* ^{1 4 5} mit Salzkartoffeln und Salat	20,90 €
Badischer Sauerbraten* ^{1 4 5} mit breiten Nudeln und Salat	20,90 €
Rinderzunge* ^{1 4 5} an Madeirasauce mit Kroketten und Salat	20,90 €
Zartes Rumpsteak ^{1 4 5} mit Kräuterbutter oder geröstete Zwiebeln, Pommes und Salat	25,90 €
Rumpsteak „Schwarzwälder Art“ ^{1 3 4 5} mit Schwarzwälder Schinken, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	26,90 €
Rumpsteak „Madagaskar“ ^{1 2 4 5} an rassiger Pfefferrahmsauce mit Pommes und Salat	26,90 €
Leberle* ^{1 4 5} sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und Salat	16,90 €



Salads fresh from the market

Green side salad	€3.50
Mixed side salad	€4.90
Mixed salad	€9.90
Mixed salad with strips of turkey	small €14.90 large €16.90
Mixed salad with smoked salmon	small €15.90 large €17.90
Chef's salad with potato pockets stuffed with cream cheese	small €14.90 large €16.90
Sepple salad with goat's cheese, walnuts, olives	small €14.90 large €16.90
Mixed salad with steak strips of beef	€19.90
Mixed salad with 2 shrimp skewers	€19.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Frische Salate vom Markt

Grüner Beilagensalat^{1 4 5 6} 3,50 €

Gemischter Beilagensalat^{1 4 5} 4,90 €

Gemischter Salatteller^{1 3 4 5} 9,90 €

Bunter Salatteller mit Putenstreifen^{1 3 4 5} klein 14,90 €
groß 16,90 €

Bunter Salatteller mit geräuchertem Lachs^{1 2 3 4 5} klein 15,90 €
groß 17,90 €

Chef Salatteller mit Kartoffeltaschen^{1 2 3 4 5}
gefüllt mit Frischkäse klein 14,90 €
groß 16,90 €

Sepple Salatteller^{1 2 3 4 5} klein 14,90 €
mit Ziegenkäse, Wahnüssen, Oliven groß 16,90 €

Bunter Salatteller^{1 2 3 4 5} mit rose gebratenen Rindersteakstreifen 19,90 €

Bunter Salatteller^{1 2 3 4 5} mit 2 Garnelenspieße 19,90 €



Tasty pork dishes

Breaded schnitzel with fries and salad	€16.90
Cordon bleu breaded pork steak stuffed with ham and cheese, served with croquettes and salad	€20.90
Pork steak Gypsy-style with spicy peppers, fries and salad	€17.90
“Biker-Schnitzel” breaded schnitzel with onion melt and grilled bacon with fried potatoes and salad	€19.90
Pork medallion Forester-style with a creamy mushroom sauce, served with homemade Spätzle noodles and salad	€22.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Gutes vom Schwein

Panierte Schnitzel ^{1 2 3 4 5} mit Pommes und Salat	16,90 €
Cordon Bleu ^{1 2 3 4 5} Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Kroketten und Salat	20,90 €
Schweinesteak „Zigeuner Art“ ^{1 4 5} mit pikantem Paprikagemüse, Pommes und Salat	17,90 €
„Bikerschnitzel“ ^{1 4 5} Paniertes Schnitzel mit Röstzwiebeln und gebratenem Speck, Pommes und Salat	19,90 €
Schweinemedailon Försterin ^{1 4 5} an Champignons-Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salat	22,90 €



Vegetarian dishes

Baked potatoes with herb quark pan-fried vegetables, croutons, feta cheese and salad	€17.90
Stuffed pancake with fresh mushrooms and salad	€14.90
Cheesy Spätzle noodles with roasted onions and salad	€13.90
Fried potatoes with herb quark and salad	€12.90
vegetarian filled pasta cases with onion melt, potato salad and mixed salad	€14.90
mushroom ragout with bread dumplings and salad	€17.90
vegetable schnitzel ^{1 2 3 4} served with fries and salad	€16.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Fleischlose Gerichte

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark gebratenem Gemüse, Croutons, Fetakäse und Salat	17,90 €
Gefüllter Pfannkuchen ^{1 2 3 4 5} mit frischen Champignons und Salat	14,90 €
Käsespätzle ^{1 2 3 4} mit Röstzwiebeln und Salat	13,90 €
Bratkartoffeln mit Kräuterquark und Salat	12,90 €
Vegetarische Maultaschen ^{1 2 3 4} mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat und Salat	14,90 €
Pilzragout ^{1 2 3 4} Mit Semmelknödel und Salat	17,90 €
Gemüseschnitzel ^{1 2 3 4} mit Pommes und Salat	16,90 €



Snack menu

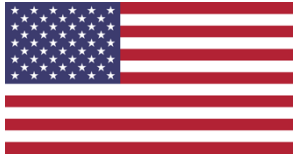
Breaded schnitzel on bread	€10.90
Pork steak with roasted onions	€11.90
Tender rump steak with herb butter or roasted onions	€19.90
2 veal bratwurst sausages with onions	€12.90
2 fresh coarse bratwurst sausages with onions	€12.90
Liver sour or roasted	€9.90
“Badisches Dreierlei” Sausage salad with fried potatoes and herb quark	€15.90
“Mixteller” Breaded schnitzel with fried potatoes and herb quark	€15.90
“Strammer Max” cooked ham and cheese with fried eggs on bread	€10.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Vesper Karte

Panierte Schnitzel mit Brot <small>1 2 3 4 5</small>	10,90 €
Schweinesteak mit gerösteten Zwiebeln <small>1 2 3 4 5</small>	11,90 €
Zartes Rumpsteak <small>1 2 3 4 5</small> mit Kräuterbutter oder gerösteten Zwiebeln	19,90 €
1 Paar Kalbsbratwürste mit Zwiebeln <small>1 2 3 4 5</small>	12,90 €
1 Paar frische grobe Bratwürste mit Zwiebeln <small>1 2 3 4 5</small>	12,90 €
Leberle sauer oder geröstet <small>1 2 3 4 5</small>	9,90 €
Badisches Dreierlei <small>1 2 3 4 5</small> Wurstsalat mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	15,90 €
Mixteller <small>1 2 3 4 5</small> 1 Schnitzel mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	15,90 €
Strammer Max <small>1 2 3 4 5</small> gekochter Schinken und Käse mit zwei Spiegeleier auf Brot	10,90 €



Snack menu

Sausage salad	€8.90
Sausage salad with fried potatoes	€11.90
Alsace-style sausage salad	€9.90
Alsace-style sausage salad with fried potatoes	€12.90
Sausage salad “market trader-style” with a salad garnish	€13.90
Hearty beef salad	€12.90
Hearty beef salad with fried potatoes	€15.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Vesper Karte

Wurstsalat <small>1 2 3 4 5</small>	8,90 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>1 2 3 4 5</small>	11,90 €
Elsässer Wurstsalat <small>1 2 3 4 5</small>	9,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>1 2 3 4 5</small>	12,90 €
Wurstsalat „Marktfrau“ <small>1 2 3 4 5</small> mit Salaten garniert	13,90 €
Herzhafter Rindfleischsalat <small>1 2 3 4 5</small>	12,90 €
Herzhafter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln <small>1 2 3 4 5</small>	15,90 €



Especially recommended for 2 people to share

Candle-light diner

two glasses with sparkling wine by candlelight

fillet of veal

on morel cream sauce

with homemade Spätzle noodles, croquettes and vegetables
served with a mixed salad

€79.90

Elztal valley-style steak platter

various steaks

(beef, pork, veal)

with homemade Spätzle noodles, fries and vegetables
with a tangy pepper sauce
served with a mixed salad

€59.90

Bayer-Sepple platter

a whole pork fillet

with a creamy mushroom sauce

with homemade Spätzle noodles, croquettes and vegetables
served with a mixed salad

€58.90



Gasthaus Bayer-Sepple

besonders zu empfehlen für 2 Personen

Candle Light Dinner

1 2 3 4 5

2 Gläser Sekt bei Kerzenlicht

rosegebratenes Kalbsfilet
an Morchelrahmsauce
mit Spätzle, Kroketten und Gemüse
dazu gemischter Salat

79,90 €

Elztäler Steakplatte 1 2 3 4 5

verschiedene Steaks
(Rind, Schwein, Kalb)
mit hausgemachten Spätzle, Pommes und Gemüse
an rassischer Pfeffersauce
dazu gemischter Salat

59,90 €

Bayer-Sepple Platte 1 2 3 4 5

ein ganzes Schweinefilet
an Pfifferlingrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und Gemüse
dazu gemischter Salat

58,90€



„Schlachtfest“

„Schlachtplatte“	€21.90
black-pudding and liver sausage, boiled belly pork, boiled bacon and coarse bratwurst sausages with sauerkraut (pickled cabbage) and mashed potato	
black-pudding and liver sausage with sauerkraut (pickled cabbage) and mashed potato	€16.90
coarse bratwurst sausages with sauerkraut (pickled cabbage) and mashed potato	€16.90
boiled belly pork with sauerkraut (pickled cabbage) and mashed potato	€16.90
boiled bacon with sauerkraut (pickled cabbage) and mashed potato	€16.90



Gasthaus Bayer-Sepple

Schlachtfest

Deftige Schlachtplatte ² Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch, grüner Speck grobe Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	21,90 €
Blut-und Leberwurst ² mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	16,90 €
1 Paar grobe Bratwürste ² mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	16,90 €
Kesselfleisch ² mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	16,90 €
Grüner Speck ² mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	16,90 €



venison

game goulash (roe deer, stag, wild boar) with Spätzle noodles and salad	€22.90
venison goulash (roe deer) in cream sauce with Spätzle noodles and salad	€24.90
roast venison (roe deer) in burgund sauce with Spätzle noodles and salad	€24.90



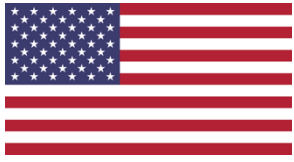
Gasthaus Bayer-Sepple

heimisches Wild

Wildgulasch (Reh, Hirsch, Wildschwein) ^{1 3 4 5} 22,90 €
mit Spätzle und Salat

Feldberger Rehgulasch ^{1 3 4 5} 24,90 €
an Wildrahmsauce
mit Spätzle und Salat

Rehbraten Hubertus ^{1 3 4 5} 24,90 €
an Burgundersauce
mit Spätzle und Salat



Fine toasts

Hawaii toast With ham, cheese and pineapple	€12.90
“Hunter’s style” toast Pork steak, ham, cheese and mushrooms	€16.90
Gypsy-style toast Pork steak, ham, cheese, peppers	€16.90
Eastern-style toast Ham, cheese, turkey steak in a curry sauce with fruits	€16.90



Feine Toaste

Toast Hawaii ^{1 2 3 4 5} Schinken, Käse und Ananas überbacken	12,90 €
Toast „Jäger Art“ ^{1 2 3 4} Schweinesteak, Schinken, Käse und Champignons	16,90 €
Toast „Zigeuner Art“ ^{1 2 3 4 5} Schweinesteak, Schinken, Käse, Paprikagemüse	16,90 €
Toast Orientalisch ^{1 2 3 4 5} Schinken, Käse, Putensteak in Früchtecurryrahm	16,90 €