



## Herzlich willkommen

„Herzlich · klassisch · lebenswert“

Unser vier Sterne Superior Dorint Marc Aurel Resort Bad Gögging ist idyllisch zwischen Regensburg und Ingolstadt gelegen. Mit 165 Zimmern und Suiten, 17 modernen Tagungsräumen, zwei Restaurants mit Terrasse, einer Bar sowie 2.800m<sup>2</sup> Wellness- und Saunalandschaft inklusive 50m Außenpool, Thermalbecken, Fitnessstudio und einem 9-Loch Golfplatz, bieten wir unseren Gästen Erlebnisse.

Das Dorint Marc Aurel Resort Bad Gögging legt großen Wert auf Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit. So zeichnen sich unsere Speisen durch Vitalität und einen vollen Geschmack aus. Unsere ausgewählten Partner und Lieferanten teilen diese Vision. Dank hochwertiger Produkte und unserer liebevollen Zubereitung servieren wir Ihnen höchste Qualität. Nachfolgend einige Informationen zu unseren regionalen Lebensmitteln und Partner.

### *Metzgerei Kraus*

*Die Traditionsmetzgerei mit 130 Jahren Geschichte bevorzugt das Holledauer-Kornschwein. Qualität, die man durch die kontrollierte Aufzucht der Tiere, schmeckt.*

### *Fruchtgroßhandel Jobst*

*Das Unternehmen aus Abensberg wird in zweiter Generation geführt und liefert uns täglich frisches Gemüse und Obst.*

### *Bauernhof Familie Priller*

*Auf dem Bauernhof der Familie Priller werden für die Hühnerfütterung eigens Weizen und Mais angebaut. So garantiert die Familie höchste Qualität der Eier.*

### *Bäckerei Regner*

*Die in Bad Gögging ansässige Bäckerei beliefert uns mit Handwerkskunst direkt aus der Backstube. Qualität, die Sie schmecken werden.*

Auf Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder besondere Ernährungskonzepte sowie persönliche Präferenzen gehen wir selbstverständlich gerne ein. Informieren Sie das Team bitte entsprechend. Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Erleben Sie gehobene bayerische Gastfreundlichkeit.  
Ihr Dorint Marc Aurel Team

## A Very Warm Welcome

„Hearty · classic · livable“

Nestled between Regensburg and Ingolstadt our four star superior Dorint Marc Aurel Resort Bad Gögging is just charming. The Resort with its 165 rooms and suites, 17 modern meeting rooms, two restaurants with lovely terrace, a bar and 2.800m<sup>2</sup> Spa, including saunas, a steamroom, a thermal-water pool, a liquid sound pool, a 50m outdoor pool, as well as a well equipped gym and a 9-hole golf course, invites to make memories.

The Dorint Marc Aurel Resort Bad Gögging focuses on fresh, regional and sustainably manufactured products. Our dishes are nutritious and rich in taste. Our hand-picked suppliers have the same vision and therefore support us with gorgeous foods. You will just taste the difference! Below some information in regards to our regional carefully chosen suppliers.

### *Metzgerei Kraus*

*The butchery is a family owned business with 130 years of history. They prefer the Hollerdauer-Kornschwein for their production. Due to the strictly monitored breed they can guarantee highest quality constantly.*

### *Fruchtgroßhandel Jobst*

*The business, which is located in our neighborhood and run by the second generation of the family, daily supplies us with a marvelous choice of fresh fruites and veggies.*

### *Bauernhof Familie Priller*

*The Farm of Family Priller grows their own wheat and corn in our to have the best possible feed for their chicken. Therefore the family continously provides high class eggs only.*

### *Bäckerei Regner*

*Located in Bad Gögging our trusted bakery is Bäckerei Regner. Daily they provide us with their freshly baked delicasies. Prime quality you will savour.*

Should we be able to be of any assistance in regards to any allergies, intolerances, special diets or preferences, please do not hesitate to let us know. There is a register of all allergens and additives on the menus last page.

Indulge classy Bavarian hospitality.  
Your Dorint Marc Aurel Team

## Vorspeisen/ Starters

<b>Kleiner gemischter Salat/ Small Mixed Salad</b> mit Tomaten, Gurken und Paprika with tomato, cucumber and bell pepper	4,80 €
<b>Großer bunter Salat/ Big Mixed Salad</b> mit Tomaten, Gurken und Paprika with tomato, cucumber and bell pepper	8,50 €
mit gebackenen Falafelbällchen <sup>(a,i)</sup> (vegan) with baked Falafel	12,70 €
mit Hähnchenstreifen with chicken	13,30 €
mit Scampi <sup>(b)</sup> with scampi <sup>(b)</sup>	15,70 €
Dressing nach Wahl/ Choose your dressing Balsamico, Joghurtdressing <sup>(g,i,j)</sup> oder Essig & Öl	
<b>Carpaccio von Lachs und Heilbutt/ Salmon and Halibut Carpaccio</b> mit Ingwer-Limetten Marinade und Salat Bouquet <sup>(d)</sup> with ginger-lime marinade and salad <sup>(d)</sup>	13,20 €

## Suppen/ Soup

<b>Tomatensuppe/ Tomato Soup</b> mit Kräutern und Croutons <sup>(a,i)</sup> with herbs and croutons <sup>(a,i)</sup>	5,90 €
--	--------

## Snacks

<b>Flammkuchen mediterran / Mediterranean Tarte Flambé</b> mit gegrilltem Gemüse und Tomatensoße <sup>(a,c,i)</sup> with grilled veggies and tomato sauce <sup>(a,c,i)</sup>	10,20 €
<b>Flammkuchen klassisch / Classic Tarte Flambé</b> mit Serrano Schinken, Emmentaler, Rucola und Tomatensoße <sup>(3,a,c,g,i)</sup> with Serrano ham, Emmentaler cheese, rucola and tomato sauce <sup>(3,a,c,g,i)</sup>	11,90 €

## Hauptgänge/ Main Course

<b>Senner Bratwürstel/ Senner Sausages</b> gefüllt mit Bergkäse und Röstzwiebeln, mit Kartoffelrösti und Rahmwirsing <sup>(4,a,g)</sup> stuffed with mountain cheese and fried onion, with hash brown and creamy savoy cabbage <sup>(4,a,g)</sup>	14,50 €
<b>Klassisches Clubsandwich/ Clubsandwich</b> mit Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate, Salat und Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes <sup>(15,2,3,a,m)</sup> with chicken breast, bacon, tomato, salad and French Fries or sweetpotato fries <sup>(15,2,3,a,m)</sup>	15,80 €
<b>Klassisches Wiener Schnitzel/ Classic Viennese Schnitzel</b> Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone <sup>(a,c)</sup> breaded veal escalope with French fries, cranberry and lemon <sup>(a,c)</sup>	19,20 €
<b>Marc Aurel Burger</b> mit saftigem Rindfleisch Patty, Bacon und Cheddar-Käse in der Laugensemmel, Rucola, Barbecue Soße und Süßkartoffel Pommes <sup>(2,3,15,a,c,g)</sup> with juicy beef patty, bacon and cheddar in a pretzel bun, rucola, barbecue sauce and sweetpotato fries <sup>((2,3,15,a,c,g))</sup>	19,80 €

**Dorint**

Marc Aurel Resort  
Bad Gögging

## Vegetarisch

**Tagliatelle mit Zitronen-Weißweinsauce/ Tagliatelle with Lemon-White Wine Sauce**  
mit Brokkoliröschen und gerösteten Mandeln <sup>(a,c,g,h1,i)</sup>  
with broccoli and roasted almonds <sup>(a,c,g,h1,i)</sup> 13,90 €

## Vegan

**Gebratene Süßkartoffelrösti/ Sweetpotato Hash Brown**  
mit tomatisiertem Pfannengemüse und gebackenem Rucola <sup>(a,c,i)</sup>  
with tomato enriched pan cooked veggies and baked rucola <sup>(a,c,i)</sup> 13,90 €

## Dessert/ Sweets

**Eiskaffee oder Eisschokolade/ Iced Coffee or Iced Chocolate**  
mit Vanille Eis und Sahne <sup>(13,g)</sup>  
with vanilla ice cream and whipped cream <sup>(13,g)</sup> 5,10 €

**Gemischtes Eis mit Sahne/ Mixed Ice Cream with Whipped Cream**  
drei Kugeln Eis mit Sahne <sup>(g)</sup>  
three scoops of ice cream with whipped ice cream <sup>(g)</sup> 5,50 €

**Kaiserschmarrn**  
mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Puderzucker <sup>(a,c,g,h)</sup>  
with raisins, almonds, apple puree and icing sugar <sup>(a,c,g,h)</sup> 8,40 €

**Gemischter Käseteller/ Cheese Platter**  
mit Brot, Butter und Fruchtsenf <sup>(a,g)</sup>  
with bread, butter and fruit mustard <sup>(a,g)</sup> 9,70 €

Getränke/ Drinks

**Aperitif**

Valdobbiadene Prosecco, Marca Oro	0,10l	4,90 €
	0,75l	33,00 €
Aperol Spritz		6,90 €
Hugo		6,90 €
Champagner Laurent Perrier Brut	0,10l	9,50 €
	0,75l	69,00 €

**Alkoholfreie Getränke/ Alcohol-free Beverages**

San Pellegrino /Acqua Panna	0,25l	3,00 €
	0,50l	4,70 €
	0,75l	5,70 €
Coca-Cola <sup>(1,5,8,13)</sup> , Cola Zero <sup>(1,5,6,8,10,13,17)</sup> , Cola light <sup>(1,5,6,8,10,13,17)</sup> Fanta <sup>(1,5,17)</sup> , Sprite <sup>(1,5,17)</sup> , Spezi <sup>(1,5,6,8,17)</sup>	0,30l	3,60 €
	0,50l	4,20 €

**Säfte, Saftgetränke und Schorlen/ Juices**

Ananas, Mango, Pfirsich, Grapefruit, Multivitamin, Orange, Johannisbeere , Maracuja, Rhabarber, Sauerkirsche	0,30l	3,60 €
	0,50l	4,20 €

**Bier vom Fass/ Draft Beer**

Bitburger Pils <sup>(12,13,14)</sup>	0,30l	3,60 €
Augustiner Hell <sup>(12,13)</sup>	0,25l	3,20 €
	0,50l	4,10 €
Schneider Weisse Original <sup>(11,13,16)</sup>	0,30l	3,60 €
	0,50l	4,10 €

**Flaschenbier/ Bottled Beer**

Schneider Weisse leicht <sup>(11,13,16)</sup>	0,50l	4,00 €
Schneider Weisse alkoholfrei <sup>(11,13,16)</sup>	0,50l	4,00 €
Augustiner Weißbier hell <sup>(11,12,14,16)</sup>	0,50l	4,00 €
Augustiner dunkel <sup>(11,12,14,16)</sup>	0,50l	4,00 €
Erdinger Weißbier hell <sup>(11,12,13,14,16)</sup>	0,50l	4,00 €
Erdinger Weißbier dunkel <sup>(11,12,13,14,16)</sup>	0,50l	4,00 €

Erdinger Weißbier leicht <sup>(11,12,13,14,16)</sup>	0,50l	4,00 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei <sup>(11,12,13,14,16)</sup>	0,50l	4,00 €
Beck's alkoholfrei	0,33l	3,60 €

**Bier-Mischgetränke/ Beer Mixers**

Radler <sup>(1,5,12,13,17)</sup>	0,25l	3,20 €
Russ <sup>(11,12,13,14,16)</sup>	0,50l	4,10 €

**Offene Weißweine/ White Wine by Glass**

Chardonnay Marca Trevigiana IGT Colli del Soligo, Venetien, trocken	0,25l	6,10 €
Riesling Zehntkeller Naegele Schlossbergkellerei, Pfalz, halbtrocken	0,25l	6,60 €

Lugana DOC

Famiglia Olivini, Lombardei, trocken	0,25l	8,60 €
--------------------------------------	-------	--------

**Offener Roséwein/ Rosé Wine by Glass**

Portugieser Rosé trocken, Schlosskellerei Naegele, Pfalz, trocken	0,25l	6,10 €
--	-------	--------

**Offene Rotweine/ Red Wine by Glass**

Cielo dal 1908 Merlot Trevenezie IGT Cielo e Terra, Venetien, trocken	0,25l	6,10 €
--	-------	--------

Reinares Tempranillo

Bodegas Eguren, Castilla, trocken	0,25l	6,60 €
-----------------------------------	-------	--------

Chianti DOC

Vecchia Cantina, Toskana, trocken	0,25l	6,60 €
-----------------------------------	-------	--------

**Weißweine/ White Wine**

2018 Voller Freude Cuvee.weiss Wein & Mehr, Pfalz, trocken	0,75l	23,00 €
---	-------	---------

2018 Silvaner Damaszener Stahl

Winzerhof Stahl, Franken, trocken	0,75l	29,00 €
-----------------------------------	-------	---------

2018 I Frati Lugana DOC  
Cà dei Frati, Lombardei, trocken 0,75l 36,00 €

**Roséweine/ Rosé Wine**

2018 Rosa dei Frati DOC  
Cà dei Frati, Lombardei, trocken 0,75l 33,00 €

**Rotweine/ Red Wine**

2017 Blaufränkisch Classic  
Weingut Hans Igler, Mittelburgenland, trocken 0,75l 29,00 €

2017 Barbera d'Alba DOC  
Rocche Costamagna, Piemont, trocken 0,75l 32,00 €

2016 Chianti Classico DOCG  
Castellare di Castellina, Toskana, trocken 0,75l 39,00 €

**Digestiv**

Morand Mirabelle 2cl 5,00 €  
Grappa Chardonnay 2cl 5,00 €  
Ramazzotti 4cl 5,50 €

**Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee**

Espresso <sup>(8)</sup> 2,60 €  
Doppelter Espresso <sup>(8)</sup> 4,30 €  
Tasse Kaffee <sup>(8)</sup> (entkoffeiniert möglich) 2,70 €  
Haferl Kaffee <sup>(8)</sup> (entkoffeiniert möglich) 3,30 €  
Cappuccino <sup>(8)</sup> 3,30 €  
Milchkaffee <sup>(8)</sup> 3,60 €  
Latte Macchiato <sup>(8)</sup> 3,60 €  
Haferl Schokolade 3,10 €  
Glas Tee 2,40 €  
Kännchen Tee 3,60 €

**Zusatzstoffe/ Additives**

- 1 mit Farbstoff (Farbstoff, E211 ,kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern Beeinträchtigen)/ Colouring
- 2 mit Konservierungsstoff/ Preservatives
- 3 mit Antioxidationsmittel/ Anti-Oxidiser
- 4 mit Geschmacksverstärker/ containing flavour enhancers
- 5 geschwefelt/ treated with sulphur
- 6 geschwärzt/ blackened
- 7 gewachst/ waxed
- 8 mit Phosphat/ containing phosphate
- 9 mit Süßungsmittel/ containing sweetener
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle/ containing phenylalanine
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken/ excessive consumption may produce laxative effects
- 12 gentechnisch verändert/ genetically modified
- 13 koffeinhaltig/ teeinhaltig/ containing caffeine/ theine
- 14 chininhaltig/ containing chitin
- 15 mit Nitrit Pökelsalz/ containing nitrite curing salt
- 16 mit Taurin/ containing taurine
- 17 mit Aroma/ containing aroma

**Allergene/ Allergens**

- a glutenhaltiges Getreide/ Cereals containing gluten  
a1 Weizen/ Wheat · a2 Roggen/ Rye · a3 Gerste/ Barley · a4 Hafer/ Oats · Dinkel/ Spelta · 6 Kamut/Kamut · a7 Hopfen/ Hop · a8 Hefe/ Yeast · a9 Mais/ Corn · a10 Malz/ Malt
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Crustaceans and products thereof
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Eggs and products thereof
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Fish and products thereof
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Peanuts and products thereof
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Soybeans and products thereof
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Laktose/ Milk and products thereof/ lactose
- h Schalenfrüchte/ Edible nuts  
h1 Mandeln/ Almonds · h2 Haselnüsse/ Hazelnuts · h3 Walnüsse/ Walnuts · h4 Cashewnüsse/ Cashew · h5 Pecannüsse/ Pecan nuts · h6 Paranüsse/ Brazil nuts · h7 Pistazien/ Pistachios · h8 Macadamianüsse/ Queensland nuts
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Celery and products thereof
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Mustard and products thereof
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Sesame seeds and products thereof
- l Schwefeldioxid und Sulfite/ Sulphur dioxide and sulphites
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lupin and products thereof
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Molluscs and products thereof