

# Dorint

Marc Aurel Resort  
Bad Gögging

## 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

# Dorint

Marc Aurel Resort  
Bad Gögging

## 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-Kornscheun 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 delicacies. 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

# Dorint

Marc Aurel Resort  
Bad Gögging

## Vorspeisen / Starters

### Tomate-Mozzarella

mit Balsamico und Basilikum-Öl <sup>(g)</sup>  
with Balsamico and basil oil <sup>(g)</sup>

11,70 €

## Salat / Salad

### Kleiner gemischter Salat / Small mixed Salad

mit Tomaten, Gurken und Paprika  
with tomato, cucumber and bell pepper

5,80 €

### Großer bunter Salat / Big mixed Salad

mit Tomaten, Gurken und Paprika  
with tomato, cucumber and bell pepper

9,50 €

mit gebackenen Falafel Bällchen <sup>(vegan) (a,i)</sup>  
with baked Falafel <sup>(vegan) (a,i)</sup>

13,70 €

mit geräucherter Entenbrust <sup>(15)</sup>  
with smoked duck breast <sup>(15)</sup>

15,30 €

mit Scampi <sup>(b)</sup>  
with scampi <sup>(b)</sup>

16,70 €

Dressing nach Wahl / Choose your dressing:

Balsamico, Joghurtdressing <sup>(g,i,j)</sup> oder Kräuter-Senf-Vinaigrette <sup>(i)</sup>  
Balsamico dressing, yoghurt dressing <sup>(g,i,j)</sup> or herbal-mustard-vinaigrette <sup>(i)</sup>

# Dorint

Marc Aurel Resort  
Bad Gögging

## Suppen / Soup

**Spargelsuppe / Asparagus-Soup** <sup>(g,a)</sup> 6,90 €

**Krabbensuppe / Crab Soup**  
mit Weinbrand und Erbsen  
with Brandy and green peas 8,90 €

## Hauptgänge / Main Course

**Gegrillte Mais-Hähnchenbrust / Grilled Cornfed Chicken Breast**  
an Pfifferlingcremesauce mit Blumenkohl und Butternudeln <sup>(a,c,i)</sup>  
with chanterelle cauliflower and buttered pasta <sup>(a,c,i)</sup> 17,90 €

**Medaillons vom Schweinefilet / Pork Medaillons**  
an Orangen-Senf-Soße mit buntem Gemüse und Gnocchi <sup>(a,c,j,i)</sup>  
in orange-mustard-sauce with mixed veggies and Gnocchi <sup>(a,c,j,i)</sup> 18,50 €

**Sauerbraten / Sauer marinated Beef Roast**  
an Sauerbratensauce mit Blaukraut und Spätzle <sup>(a,c,g,i,2)</sup>  
in red wine-vinegar sauce, with braised red cabbage and butter spätzle <sup>(a,c,g,i,2)</sup> 19,90 €

**Klassisches Wiener Schnitzel / Classic Wiener Schnitzel**  
Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Zitrone <sup>(a,c)</sup>  
breaded veal escalope with cranberry, French fries and lemon <sup>(a,c)</sup> 22,90 €

**Rinderfilet oder Entrecôte Steak / Beef Tenderloin or Ribeye Steak**  
an Pfeffersauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin <sup>(a,i,g,2,3)</sup>  
in pepper sauce with green beans rolled in bacon and potato gratin <sup>(a,i,g,2,3)</sup> 35,80 €

# Dorint

Marc Aurel Resort  
Bad Gögging

## Fisch / Fish

### **Gebratenes Zanderfilet / Sautéed Zander Filet**

in Zitronen-Kräuterbutter mit Mandelbutter-Brokkoli und Dillkartoffeln <sup>(d,g,h,j,5)</sup>  
in lemon-herbed butter with almond-buttered broccoli and dill potatoes <sup>(d,g,h,j,5)</sup> 19,90 €

## Vegetarisch

### **Spaghetti Arrabbiata / Spaghetti Arrabbiata**

mit scharfer Tomatensauce, feinem Chili und Parmesan <sup>(a,c)</sup>  
with spicy tomato sauce, fine chilis and Parmesan <sup>(a,c)</sup> 11,90 €

## Vegan

### **Süßkartoffel Rösti / Sweet Potato Roesti**

mit Ratatouille und Rucola Salat  
with Ratatouille and Rocket salad 12,90 €

## Dessert/ Sweets

### **Gebackene Apfelringe / Fried Apple Rings**

mit Vanillesauce und Beeren <sup>(a,c,g,h,)</sup>  
with Vanille sauce and berries <sup>(a,c,g,h,)</sup> 7,50 €

### **Schwarzwälder Kirsch Halbgefrorenes / Black Forest Cherry Parfait**

im Baumkuchenmantel, mit Früchten und Pfirsichsauce <sup>(a,c,g,h)</sup>  
coated in pyramid cake, with fruits and peach sauce <sup>(a,c,g,h)</sup> 9,20 €

### **Gemischter Käseteller / Mixed Cheese Platter**

mit Brot, Butter und Früchtesenf <sup>(a,g,j,h)</sup>  
with bread, butter and fruit-mustard-jam <sup>(a,g,j,h)</sup> 12,70 €

# Dorint

Marc Aurel Resort  
Bad Gögging

## 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/ Soy(beans) 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