

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 2.800m² 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 2.800m² 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 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

Kleiner gemischter Salat/ Small Mixed Salad

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

4,80 €

Großer bunter Salat/ Big Mixed Salad

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

8,50 €

mit gebackenen Falafelbällchen ^(a,i) (vegan)
with baked Falafel

12,70 €

mit Hähnchenstreifen
with chicken

13,30 €

mit Scampi ^(b)
with scampi ^(b)

15,70 €

Dressing nach Wahl/ Choose your dressing
Balsamico, Joghurtdressing ^(g,i,j) oder Essig & Öl
Balsamico dressing, yoghurt dressing ^(g,i,j) or olive oil & vinegar

Carpaccio vom Thunfisch/ Tuna Carpaccio

mit Sesam-Chili Marinade und Salat ^(d,h,k)
with sesam-chilli marinade and salad ^(d,h,k)

12,90 €

Suppen/ Soup

Tomatensuppe/ Tomato Soup

mit Kräutern und Croutons ^(a,i)
with herbs and croutons ^(a,i)

5,90 €

Dorint

Marc Aurel Resort
Bad Gögging

Hauptgänge/ Main Course

Senner Bratwürstel/ Senner Sausages

gefüllt mit Bergkäse und Röstzwiebeln, mit Kartoffelrösti und Rahmwirsing ^(4,a,g)
stuffed with mountain cheese and fried onion, with hash brown and
creamy savoy cabbage ^(4,a,g)

14,50 €

Klassisches Clubsandwich/ Clubsandwich

mit Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate, Salat und Pommes Frites
oder Süßkartoffel Pommes ^(15,2,3,a,m)
with chicken breast, bacon, tomato, salad and French Fries
or sweetpotato fries ^(15,2,3,a,m)

15,80 €

Medaillons vom Schweinefilet/ Medaillons of Pork

mit Gnocchi, buntem Gemüse und Orangen-Senf Sauce ^(a,c,j,i)
with gnocchi, mixed veggies and orange-mustard sauce ^(a,c,j,i)

16,90 €

Gebratenes Zanderfilet/ Sautéed Zander Filet

mit Ratatouille in Zitronen-Kräuterbutter ^(d,g)
with ratatouille in lemon-herbed butter ^(d,g)

18,90 €

Klassisches Wiener Schnitzel/ Classic Viennese Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone ^(a,c)
breaded veal escalope with French fries, cranberry and lemon ^(a,c)

19,20 €

Marc Aurel Burger

mit saftigem Rindfleisch Patty, Bacon und Cheddar in der Laugensemmel,
Rucola, Barbecue Soße und Süßkartoffel Pommes ^(2,3,15,a,c,g)
with juicy beef patty, bacon and cheddar in a pretzel bun, rucola,
barbecue sauce and sweetpotato fries ^{((2,3,15,a,c,g)}

19,80 €

Rinderfilet mit Pfeffersauce/ Beef Tenderloin

mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Pfeffersauce ^(a,i,g,2,3)
with potato gratin, beans with bacon and pepper sauce ^(a,i,g,2,3)

32,80 €

Dorint

Marc Aurel Resort
Bad Gögging

Vegetarisch

Tagliatelle in rotem Pesto/ Red Pesto Tagliatelle

mit sonnengereiften Tomaten, Piniekernen und Parmesanchip^(a,c,h)
with tomato pesto, pine nuts and Parmesan cheese crisp^(a,c,h)

12,90 €

Vegan

Sojabällchen Toskana/ Tuscany Soy-Balls

mit Wildreis und gebackener Rucola in fruchtiger Tomatensauce^(3,a,i,j)
with wild rice and baked rucola in juicy tomato sauce^(3,a,i,j)

13,90 €

Dessert/ Sweets

Lauwarmes Schokoladenkuchlein/ Chocolate Fondant

mit flüssigem Kern und roter Grütze^(a,c,e,g)
with red berry compot^(a,c,e,g)

7,90 €

Schwarzwälder Kirsch Halbgefrorenes/ Black Forest Cherry Parfait

im Baumkuchenmantel, mit Früchten und Vanillesauce^(a,c,g,h)
coated in pyramid cake, with fruits and vanilla sauce^(a,c,g,h)

8,20 €

Gemischter Käseteller/ Cheese Platter

mit Brot, Butter und Fruchtsenf^(a,g)
with bread, butter and fruit mustard^(a,g)

9,70 €

Dorint

Marc Aurel Resort
Bad Gögging

Getränke/ Drinks

Aperitif

Valdobbiadene Prosecco, Marca Oro	0,10l	4,50 €
	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 ^(1,5,8,13) , Cola Zero ^(1,5,6,8,10,13,17) , Cola light ^(1,5,6,8,10,13,17)		
Fanta ^(1,5,17) , Sprite ^(1,5,17) , Spezi ^(1,5,6,8,17)	0,30l	3,60 €
	0,50l	4,20 €

Säfte, Saftgetränke und Schorlen/ Juices

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

Bier vom Fass/ Draft Beer

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

Flaschenbier/ Bottled Beer

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

Dorint

Marc Aurel Resort
Bad Gögging

Erdinger Weißbier leicht ^(11,12,13,14,16)	0,50l	4,00 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^(11,12,13,14,16)	0,50l	4,00 €
Beck's alkoholfrei	0,33l	3,60 €
Bier-Mischgetränke/ Beer Mixers		
Radler ^(1,5,12,13,17)	0,25l	3,20 €
Russ ^(11,12,13,14,16)	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		
Zweigelt-Rosé, Weingut Müller, Kremstal	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 €

Dorint

Marc Aurel Resort
Bad Gögging

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 Iglar, 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 €
Ramazotti	4cl	5,50 €
Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee		
Espresso ⁽⁸⁾		2,60 €
Doppelter Espresso ⁽⁸⁾		4,30 €
Tasse Kaffee ⁽⁸⁾ (entkoffeiniert möglich)		2,70 €
Haferl Kaffee ⁽⁸⁾ (entkoffeiniert möglich)		3,30 €
Cappuccino ⁽⁸⁾		3,30 €
Milchkaffee ⁽⁸⁾		3,60 €
Latte Macchiato ⁽⁸⁾		3,60 €
Haferl Schokolade		3,10 €
Glas Tee		2,40 €
Kännchen Tee		3,60 €

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