



DER BÄREN  
IM ALLGÄU

*Speisekarte*

## Bärlar's aktuelle Weinempfehlung

Ausgesuchte Weine aus unserem Natursteinkeller.

0,125l | 4,90€    1/4l | 7,90 €    0,25l | 22,90€

**2019 "Bäregarten - Secco", QbA, trocken, Weingut Thul, Mosel**

Frisch, fruchtiger, fein moussierender Sommerperlwein, biologisch angebaut

**2020 "Bäregarten - Chardonnay", QbA, trocken, Weingut Thul, Mosel**

Fein, weich, saftig, fruchtig, biologisch angebaut, Sonderabfüllung – Bäregarten

**2021 Rivaner, feinherb, Weingut Jörg Thul, Mosel**

Spritzige Fruchtaromen von gelben Früchten, toller Sommerwein

**2016 Mas Rabell blanco, trocken, Weingut Miguel Torres, Catalunya, Spanien**

Sonnenverwöhnter Spanier von der spanischen Institution Torres, angenehm fruchtig, spritzige Säure

**2022 Weißburgunder vom Löss, trocken, Weingut Landerer, Baden, QbA**

Moderner Weißburgunder mit Noten von Kernobst, Mirabelle und Kräutern, elegant, feinfruchtig

**2019 "M+A+N - Shiraz, Skaapveld, Costal Region**

Südafrika, prämierter, feiner Shiraz, fruchtig, weich

**2013 Trollinger „Steillage“, trocken, Weingut Wachtstetter, Württemberg**

Klassischer Trollinger, süffiger, angenehmer Geschmack nach Süßkirsche, Holunder & Brombeere

## Flaschenweine weiß

**2022 Riesling mit Pinot Blanc, trocken,**

**Weingut Rolf Willy, Württemberg**

Viel Charakter mit leichter Restsüße, Geschmack nach gelben Früchten, perfekter Begleiter zu leichten Speisen

0,75l | € 26,90



**2018 Arneis - Langhe „Tre Fie“ Weingut Marrone,  
La Morra, Piemont, Italien** 0,75l | € 32,50  
Herrlich frischer, feinfruchtiger Weißwein, trocken, mit delikatem Duft, eine Delikatesse von hervorragendem Weingut

**2018 Gewürztraminer vom Lößlehm, trocken,  
Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz** 0,75l | € 32,50  
Herrlich würziger, frischer, feinfruchtiger Weißwein, unverkennbare Gewürztraminernote von bestem Weingut

**2018 Birkweiler Rosenberg, Weißburgunder, Kabinett,  
trocken, Weingut Graßmück, Pfalz** 0,75l | € 34,00  
Zartfruchtiger, blumiger Geschmack, feines Säurespiel

## Flaschenweine rosé

**2020 Meersburger Chorherrenhalde,  
Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken** 0,75l | € 31,50  
Spezialität des Staatsweinguts Meersburg, sortentypischer Bodenseeweißherbst, einfach nur lecker

## Flaschenweine rot

**2010 „Urbani“ Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch &  
Cabernet Sauvignon, trocken, Weingut Polz** 0,75l | € 32,50  
Steirische Rotweinspezialität, im Barriquefass gereift

**2017 „Bockstark“ Rotweincuvée, trocken,  
Weingut Rolf Willy, Württemberg** 0,75l | € 33,00  
Extrem leckere, tiefgründige, feine Cuvée aus Cabernet Cubin, Merlot, Syrah & Dornfelder von bester Herkunft, ausgewogene, tiefe Würze

Wein

**2013 Ried Weinberg, Blaufränkisch, Weingut Wachter-  
Wiesler, Burgenland aus Eisenberg im Burgenland, Österreich** 0,75l | € 34,90  
Eleganter, feiner Blaufränkisch, vielschichtige Frucht- & Kräuternoten, ausgewogene, tiefe Würze

**2012 Gran Sangre de Toro, Cuvée aus Garnacha,  
Syrah & Carinea, Reserva** 0,75l | € 38,00  
Ein Reserva zum Niederknien, von der spanischen Weininstitution Torres

**2018 „Néré“ Nero d'Avola, Weingut Feudo Maccari,  
Sizilien Italien** 0,75l | € 34,50  
Saftige, frische Aromen nach reifen Beerenfrüchten, runder, geschmeidiger, dichter Geschmack

**2018 Barbera d'Alba „Carlot“, Weingut Marrone,  
La Morra Piemont, Italien** 0,75l | € 38,00  
Tiefrot, weich, fruchtig, rund, angenehm schmeichelnd, Chefs neuer Lieblings-Roter, perfekt zu Wild und Rind

## Vor dem Essen

**Martini Tonic** 0,20l | € 6,70  
Mit hausgemachtem Wermut „Herbini“, erfrischend, herb, aufgespritzt mit Tonic Water, auf Eis

**„Bäregarten Sangria“** 0,20l | € 6,50  
Rosé aus dem eigenen Weingarten mit frischen Zitrusfrüchten, auf Eis

**Gran Bassano Wermut bianco** 5cl | € 4,90  
Poli Distillerie, feine Bitternoten, leichter Geschmack nach Zitrone, perfekt vor dem Essen

**Prisecco „Cuvée Nr. 26“** 0,20l | € 5,90  
Alkoholfreier Birnenschaumwein mit Apfel, Birne & Pfirsich, Obstmanufaktur Jörg Geiger

**Kräuterkuss** 0,10l | € 3,90  
Der fruchtig grüne Powerdrink mit frischen Kräuter 0,20l | € 5,70

**Frische Gartenlimonade – hausgemacht** 0,30l | € 4,20  
Mit Grandewasser aufgespritzt

**Holunderlimonade mit Minze & Limette**

**Rose-Chili-Ingwer Limonade**

**Zwetschgenlimonade mit Ingwer**

**Kräuterbier** | € 4,60  
Von Maria Hilfer Sudhaus mit Kräutern aus dem Bärengarten

Unsere Limonadensirups gibt's auch zum Mitnehmen an der Theke

## Vorspeisen

**Tagessuppe** | € 4,50

**Knoblauchsuppe** | € 6,50  
Alprahm, Bergkäse, Croutons

**Kürbiscremesuppe aus dem Bärengarten** | € 7,20  
Safran, Chili, Orange, Vanille, Kernöl, gebratene Garnele

**Leberknödelsuppe** | € 6,90  
Backerbsen, Wurzelgemüse, Suppenkräuter

**Rahmsuppe von Allgäuer Steinpilzen** | € 7,20  
Petersilienöl, Pfirsich

**Kleiner Sommersalat** | € 5,90  
Blattsalate aus dem Bärengarten in Balsamicomarinade, Radieschen, Gurke, Kirschtomate, Sonnenblumenkerne, Croutons

Vorspeisen

- 3er Grillbruschetta** | € 4,50  
 (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan
- „Bärogarten-Vorspeise“** | € 11,90  
 Blattsalate aus dem Bärogarten in Balsamicomarinade, Radieschen, Gurke, Sonnenblumenkerne, Croutons, Kürbiscremesuppe
- Tomatenvielfalt aus dem Bärogarten** | € 10,50  
 Basilikum, Balsamicomarinade, Burrata, Tropea Zwiebeln, Rucola, Pinienkerne, Grillbruschetta
- Carpaccio von der roten Gartenbeete** | € 8,50  
 Rucola aus dem Bärogarten, Trüffelvinaigrette, Grana Padano, Holzofenbaguette

## Bärogarten's Gartensalate

- Fischersalat Filet von Lachs & Zander** | € 18,90  
 Mit Kräutern gebraten, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffel & Grillbruschetta
- Allgäuer Bauernsalat** | € 18,90  
 Mit gekräuterten Steaks von Rind & Schwein, Blattsalate in Balsamicomarinade Pfannengemüse, Bergkäse & warme Kartoffel, Grillbruschetta
- Tomatenvielfalt aus dem Bärogarten** | € 17,90  
 In Balsamicomarinade mit Basilikum, Burrata, Tropea Zwiebeln, Rucola, Pinienkerne & Grillbruschetta

## Hauptgerichte - Für unsere kleinen Gäste

- Ketchupwürstchen mit Pommes Frites** | € 7,90
- Spaghetti mit Tomatensoße** | € 6,50



Hähnchencrossies mit Pommes Frites		€ 7,00
Pommes Frites mit Ketchup		€ 4,50
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites		€ 9,50
7 Schwaben Schnitzel mit Rahmsoße & Spätzle		€ 9,50
Spätzle mit Soße		€ 4,50
Nutellapfannkuchen		€ 4,50

## Hauptgerichte – Vegetarisch

<b>Penne Rigate in feiner Ratatouillesoße</b>		€ 16,90
Mit Rucola aus dem Bärengarten, & geröstete Pinienkerne, Burrata & Pesto		
<b>Allgäuer Kässpätzle</b>		€ 14,20
Mit Romadur, Bergkäse, Emmentaler, geschmolzenen Butterzwiebeln		
<b>Bärengarten Curry</b>		€ 15,90
Mit buntem Gemüse aus eigenem Anbau, in feiner Kokos-Currysoße, frischen Gartenkräutern, Kichererbsen & crunchy Grünkohl		

## Hauptgerichte – Fisch

<b>Norweger Lachsfilet</b>		€ 26,90
Mit Sonnenkräutern gebraten, feiner Proseccosoße, 2erlei vom bunten Blumenkohl aus dem Bärengarten, Pesto & Tagliatelle		

Hauptgerichte

**Kräuterforelle** | € 24,90  
Aus dem Bärensee mit feiner Buttersoße, Tomaten - Wildkräuterspinat, Pinienkerne & Salzkartoffeln

**„Garnelen-Pfanne Bärenstyle“** | € 24,90  
Mit Knoblauch, Gartenkräutern, kretischem Olivenöl, Pfannengemüse, Rucola, Chili & Baguette

## Hauptgerichte – Fleisch

**Cheftip:**

**Rücken vom Allgäuer Bauernkalb** | € 31,50  
Mit Zitronenthymian gebraten, feiner Schalottenrahmsauce, zerlei vom bunten Blumenkohl aus dem Bärensee, geröstete Haselnüsse & Tagliatelle

**Penne Rigate in Cremiger Bolognese** | € 17,90  
Mit Tomaten & Rucola aus dem Bärensee, geröstete Sonnenblumenkerne & Hornkäse

**Gulasch vom Bayerischen Hirsch** | € 27,40  
In feiner Thymiansauce, mit Preiselbeeren aus dem Bärensee, Steinpilze in Alprahm, Mandelbrokkoli & hausgemachte Dinkelspätzle

**Perlhuhnbrust** | € 28,90  
Mit Kürbiskernkruste gebraten, feine Rosmarin-Chilirahmsauce, Kürbispüree, herbstliches Gartengemüse & Tagliatelle

**Feines aus der Bayerischen Jagd** | € 33,80  
Mit Thymian gebraten, Barolojus, Steinpilzen in Alprahm, mit gebratenem Pfirsich, Marktgemüse & Serviettenknödel

**Schnitzel „Wiener Art“** | € 18,50  
Mit Pommes Frites & Preiselbeeren

**Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein** | € 16,90  
Nach Oma's Rezeptur, Kösselbiersauce, Bayerisch Kraut aus dem Bärensee & Kartoffelknödel



<b>Allgäuer Almschnitzel</b>	€ 19,50
Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & Butterspätzle	
<b>Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind</b>	€ 21,50
In Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	
<b>Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb</b>	€ 26,50
Mit Preiselbeeren, heißer Kräuterbutter & Bratkartoffeln	
<b>Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind</b>	€ 27,50
Mit Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln, Pfefferrahm, frischen Bohnen & Pommes Frites	

## Familienschmankerl

<b>Schnitzelpfanne (für 2 Erwachsene &amp; 2 Kinder)</b>	€ 44,90
Schnitzel „Wiener Art“, Putensteak in Pfefferrahmsoße, Schweinelende mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Butterspätzle, Röstinchen, Rahmsoße, & Pommes Frites, dazu servieren wir einen kleinen grünen Salat	

## Dessert

<b>Sommerpfirsich</b>	€ 7,40
Mit Rosmarin & Honig gebraten, Limettencreme, gebackene Hippe, Joghurteis	
<b>zerlei Schokoladenmousse</b>	€ 7,90
Mit eingemachten Kirschen	
Dazu empfehlen wir zcl Plantation Rum	€ 6,90
<b>Geeister Marillenknödel</b>	€ 7,20
Mit Vanilleschaum & eingemachte Beeren	
<b>Hausgemachtes Zitronenverbene Creme Brulee</b>	€ 8,90
Mit eingemachten Zwetschgen & Vanilleeis	

*Dessert*



**DER BÄREN**  
IM ALLGÄU

Burghotel Bären KG  
Dorfstraße 4  
87637 Eisenberg / Zell

+49 8363 - 927130  
[info@derbaeren.de](mailto:info@derbaeren.de)  
[www.derbaeren.de](http://www.derbaeren.de)