



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Frühlingssalat Mit hausgemachtem Balsamicodressing, Gurken, Radieschen, Sonnenblumenkernen & Croutons	€ 6,20
3er Grillbruschetta (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan	€ 4,50
Bärlar's Bärlauchsuppe Mit Bergkäse, Kräutern & Croutons	€ 6,90
Allgäuer Brätspätzlesuppe Mit Wurzelgemüse & Suppengrün	€ 6,90
Frische Spargelcremesuppe Mit Brunnenkresseöl & geräuchertem Norweger Lachs	€ 7,50
Bäregarten Vorspeise Blattsalate in Balsamicomarinade mit Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, Croutons & Rahmsuppe von Bärlauch mit Grillbruschetta	€ 11,90
Garnelen mit Kräutern gebraten Auf Frühlingsrisotto mit Erbsen, Wildkräuterspinat, grünem Spargel, Frühlingsgemüse & Grana Padano	€ 13,90



Frischer Schrobenshausener Stangenspargel...

...mit Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter		€ 18,50
...im Kräuterflädle mit Tomatenmarmelade		€ 20,90
...mit Räucherlachs & Kräuterrührei von eigenen Hühnern		€ 25,50
...mit gebratenem Zanderfilet, Proseccosoße & Tomatenmarmelade		€ 31,90
...mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“		€ 22,90
...„Surf & Turf“ mit rosa gebratenem Rinderrücken & 2 Stück Bärlauchgarnelen		€ 32,90

Frischer gebratener Stangenspargel mit Kotelett vom Zeller Landschwein Tomatenmarmelade & Bärlauchpesto		€ 26,90
--	--	---------

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln

Bärlar's Gartensalate

Fischersalat Norweger Lachsfilet & Zander		€ 19,90
Mit Kräutern gebraten, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffel & Grillbruschetta		

Allgäuer Bauernsalat		€ 19,90
Mit gekräturten Steaks von Rind & Schwein, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, Bergkäse, warme Kartoffel & Grillbruschetta		

Bärlar's Frühlingsalat		€ 18,90
Mit hausgemachter Frühlingsrolle, Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, Blattsalate in Balsamicomarinade, warme Kartoffel, Bärlauchdip & Grillbruschetta		

Hauptgerichte – Vegetarisch

Bärlar's Brennesselkässpatzen		€ 16,90
Mit Romadur, Bergkäse, geschmelzten Zwiebeln & Salvenpesto		

Bärlar's Frühlingsrisotto		€ 17,50
Mit Erbsen, Wildkräuterspinat, grünem Spargel, gepickelten Radieschen, Frühlingsgemüse & Grana Padano		

Grünes Frühgemüse

Mit Mandeln gebraten, grüner Spargel, Brokkoli, Kohl, Kohlrabi, Lauchzwiebeln, hausgemachter Frühlingsrolle & Bärlauchdip

| € 17,90

Familienschmankerl

Schnitzelpfanne (für 2 Erwachsene & 2 Kinder)

Schnitzel „Wiener Art“, Putensteak in Pfefferrahmsoße, Schweinelende mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Butterspätzle, Röstinchen, Rahmsoße & Pommes Frites, dazu servieren wir einen kleinen grünen Salat - € 46,90

Hauptgerichte – Fisch

Frische Bärenreich Forelle | € 24,50
Mit Frühlingskräutern gebraten, „Müllerin Art“, Wildkräuterspinat & Butterkartoffeln

Hauptgerichte – Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ | € 19,90
Mit Pommes Frites & Preiselbeeren

Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein | € 17,90
nach Oma's Rezeptur, Kösselbiersoße, Speckkohl aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel

Allgäuer Almschnitzel | € 21,50
Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & Butterspätzle

Bayrische Biogockelbrust mit Olivenöl & Limette gebraten | € 27,90
Schalottenrahmsoße, grünes Pfannengemüse & Mandeln auf Frühlingsrisotto

zerlei vom Pfrontner Weidelamm | € 32,90
12 Std. geschmorte Nuss & rosa gebratener Rücken mit feiner Lammjus, Ratatouille, gebratene Rosenkohlblüten sowie frisches Bärlauchpüree

Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb | € 26,50
Mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind | €23,50
in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & blauen Bouillionkartoffeln aus dem
Bärenacker

Gulasch vom bayrischen Hirsch in feiner Thymiansoße | € 27,50
mit Champignons in Alprahm, Mandelbrokkoli
& hausgemachten Dinkelspätzle

Thomas Chef Tipp:

Trüffelilet vom Allgäuer Weiderind (200g) mit Trüffelbutter | € 38,50
Nutrjus, grünem Stangenspargel, Pinienkernen & Kartoffelpüree

Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind | € 28,90
Mit Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln, Pfefferrahm,
frischen Bohnen & Pommes Frites

Für unsere kleinen Gäste

Ketchupwürstchen mit Pommes Frites – € 8,90

Penne mit Tomatensoße – € 6,90

Hähnchencrossies mit Pommes Frites – € 7,90

Pommes Frites mit Ketchup – € 5,50

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites – € 10,50

7 Schwaben Schnitzel mit Rahmsoße & Spätzle – € 10,90

Spätzle mit Soße –€ 5,50

Nutellapfannkuchen – € 4,90

Dessert

Creme Brulee von der Bourbonvanille Mit eingemachten Kirschen & hausgemachtem weißen Espressois		€ 8,80
Erdbeertartelette Mit Mascarponecreme, frischen Erdbeeren & hausgemachtem Minzeis		€ 7,30
1/2 Geeister Marillenknödel Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm		€ 4,90
Affogato		€ 6,00



DER BÄREN



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Burghotel Bären KG
Dorfstraße 4
87637 Eisenberg / Zell

+49 8363 - 927130
info@derbaeren.de
www.derbaeren.de