



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Gartensalat Mit hausgemachtem Balsamicodressing, mariniertem Karottensalat, rote Gartenbeete, Kürbiskerne & Croutons	€ 6,20
3er Grillbruschetta (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan	€ 4,50
Bärlar's Kürbisrahmsüppchen mit Safran, Orange, Chili & gebratener Ingwergarnele	€ 7,90
Allgäuer Brätspätzlesuppe mit Wurzelgemüse & Suppengrün	€ 6,90
Tagessuppe	€ 4,90
Tomatenvielvalt aus dem Bäregarten Mit Burrata, Balsamicoglace, Tropeazwiebeln, Basilikumpesto, Rucola & Baguette	€ 13,90
Bäregarten Vorspeise Blattsalate in Balsamicomarinade mit Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, Croutons & Kürbisrahmsüppchen mit Grillbruschetta	€ 11,90



Bärlar´s Gartensalate

- Fischersalat Norweger Lachsfilet & Zander** | € 19,90
Mit Kräutern gebraten, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffel & Grillbruschetta
- Allgäuer Bauernsalat** | € 19,90
Mit gekräuterten Steaks von Rind & Schwein, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffeln, Kürbiskernen & Grillbruschetta
- Bärlar´s Gartensalat** | € 19,90
Mit mariniertem Feta, roter Gartenbeete, geschmortem Hokkaidokürbis, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffeln, Kürbiskernen & Grillbruschetta

Hauptgerichte – Vegetarisch

- Blumenkohlfrittatta aus dem Bäregarten** | € 17,50
Mit Tomatenmarmelade, Rucola, Tzatziki von Gartengurken & Allgäuer Bergkäse
- Zucchinispaghetti aus dem Bäregarten** | € 16,50
Mit Gartenkräutern & Knoblauch gebraten, Avocadoguacomole, Sommerblüten Grana Padano, sowie kleine Kartoffeln
- Hausgemachte Kässpätzlen** | € 15,50
Mit Romadur, Emmentaler, Bergkäse & brauner Zwiebelschmelze

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 Bärenreih Forelle	€ 24,50
Mit Gartenkräutern gebraten, „Müllerin Art“, Wildkräuterspinat & Butterkartoffeln	
Norweger Lachsfilet	€ 30,90
Mit Gartenkräutern gebraten, feiner Basilikumsoße, geschmorten Gartentomaten, Pinienspinat & Tagliatelle	
Gebratenes Zanderfilet	€ 31,50
Mit gebratener Ingwergarnele, Safransoße, zerlei von der Karotte, gebratenem Gartenfenchel, Pinienspinat & Butterkartoffeln	

Hauptgerichte – Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ Mit Pommes Frites & Preiselbeeren		€ 19,90
Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein nach Oma's Rezeptur, Kösselbiersoße mit Wirsing aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel		€ 18,90
Allgäuer Almschnitzel Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Speck, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & hausgemachte Dinkelspätzle		€ 22,50
Bio Gockelbrust Mit Limette und Ingwer mariniert, Tzatziki von Gartengurken, auf gebratenem Blumenkohl, Petersilien-Mandelpesto & Tagliatelle		€ 28,90
Gulasch vom bayrischen Hirsch in feiner Thymiansoße Mit Pfifferlingen in Alprahm, Aroniachutney, Mandelbrokkoli & hausgemachte Dinkelspätzle		€ 28,50
Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb Mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln		€ 26,50
Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln		€ 23,90

Chef Tipp:

F flank Steak vom Allgäuer Weiderind		€ 27,50
Mit Gartenkräutern & Knoblauch gebraten, auf Steinofenbaguette mit Zucchini-ratatouille, Rucola, Chili – Limettencreme & Grana Padano		
Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind		€ 29,50
Mit Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln, Pfefferrahmsauce, frischen Bohnenbündchen & Pommes Frites		
Kotelette vom Zeller Landschwein		€ 25,50
Mit Kräuterkruste gebraten, Naturjus, Speckbohnen aus dem Bärengarten, Birnen – Chilichutney & Lauchkiachla		
König Ludwig Jagdrevier		€ 35,90
Rosa gebratenes Schnitzel vom Eisenberger Reh mit Birnen – Chilichutney & 12 Stunden geschmorter Hirschbraten mit Aroniachutney, Rahmpfifferlinge, frisches Gartengemüse & Serviettenknödel		

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 Rahmsauce & Spätzle –	€ 10,90
Spätzle mit Soße –	€ 5,50
Nutellapfannkuchen –	€ 4,90

Dessert

Creme Brulee von der Zitronenverbene Mit eingemachtem Karamellrhabarber & Sorbet		€ 9,50
Mascaronetartelette Mit gebratenem Pfirsich aus dem Bärengarten, Rosmarin, Bärenhonig und & Joghurteis		€ 8,50
1/2 geeister Marillenknödel Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm		€ 4,50
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