



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Wintersalat	€ 6,40
Blattsalate mit hausgemachtem Balsamicodressing, mariniertem Karottensalat, Krautsalat, rote Gartenbeete, Nüsse & Croutons	
3er Grillbruschetta	€ 4,50
(Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan	
Bärlar´s Kürbisrahmsüppchen	€ 8,90
Mit Safran, Orange, Chili & gebratener Garnele	
Allgäuer Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberspätzle	€ 6,90
Mit Wurzelgemüse & Suppengrün	
Tagessuppe	€ 4,90
Rote Beete Carpaccio mit Trüffelvinaigrette	€ 10,50
Mariniertem Feldsalat, Grana Padano & Grillbruschetta	
Allgäuer Knoblauchsuppe	€ 7,10
Mit Bergkäse & Croutons	
Bäregarten Vorspeise	€ 11,90
Blattsalate in Balsamicomarinade mit mariniertem Karottensalat, roter Gartenbeete, Croutons & Kürbisrahmsüppchen mit Grillbruschetta	



Bärlar's Gartensalate

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

Hauptgerichte – Vegetarisch

- Hausgemachte Käßpressknödel** | € 15,90
Mit Nussbutter, Allgäuer Bergkäse, frischem Blattspinat, mariniertem Feldsalat
- Rote Beete-Graupenrisotto** | € 16,90
Mit Trüffelschaum, Parmesanchip, feinem Marktgemüse & Pesto
- Hausgemachte Kässpätzlen** | € 15,90
Mit Romadur, Emmentaler, Bergkäse & Röstzwiebeln

Familienschmankerl

Schnitzelpfanne (für 2 Erwachsene & 2 Kinder)

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

Hauptgerichte – Fisch

Frische Bärenreich Forelle | € 24,50
Mit Gartenkräutern gebraten, „Müllerin Art“, Blattspinat aus dem Bärengarten & Butterkartoffeln

Gebratenes Renkenfilet aus dem Weißensee | € 32,50
Mit Proseccosoße, Ratatouillegemüse, frischem Blattspinat & kleinen Kräuterkartoffeln

Bärenspezial „Old but gold“

„Bärentopf“ | € 28,90
Filet von Schwein & Rind auf hausgemachten Dinkelspätzle, Rahmchampignons, Buttererbsen sowie Sauce Hollandaise überbacken

„Burgspieß“ | € 24,90
Medaillons von Rind, Pute, Schwein mit Naturjus, Kräuterbutter, Buttererbsen, Maiskolben, Speck, Würstchen & Pommes

„Truthahnpfännchen“ | € 25,90
Gegrillte Putenmedaillons in Charlottenrahmsoße, Rahmchampignons, Marktgemüse, Pesto & hausgemachte Dinkelspätzle

Wildteller „Hubertus“ | € 33,50
Feines von Reh, Hirsch & Buchinger Gams in Thymianjus mit Steinpilzen in Rahm, Preiselbeer – Birne, Mandelbrokkoli & Thymian - Walnussschupfnudeln

„Edelfischpfännchen“ | € 33,90
Filet von Lachs, Zander & Renke mit Kräutern gebraten, feine Safransoße, Garnele, Blattspinat, feines Marktgemüse & Butterkartoffeln

Hauptgerichte – Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ Mit Pommes Frites & Preiselbeeren		€ 19,90
Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein nach Oma's Rezeptur in Kösselbiersoße mit Blaukraut aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel		€ 18,90
Allgäuer Almschnitzel Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Speck, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & hausgemachte Dinkelspätzle		€ 23,50
Gulasch vom bayrischen Hirsch Mit frischen Rahmchampignons, Aroniachutney, Mandelbrokkoli & hausgemachte Dinkelspätzle		€ 26,50
Rosa gebratene Entenbrust Mit Honig & Sesam, Rosmarin-Orangenjus, 3erlei Kraut aus dem Bärengarten & Kartoffelgratin		€ 29,50
Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln		€ 24,50
Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb Mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln		€ 28,50
Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind Mit Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße, frischen Bohnenbündchen & Pommes Frites		€ 30,00

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

Sieben Schwaben Schnitzel mit Rahmsoße & Spätzle – € 11,50

Spätzle mit Soße – € 6,50

Nutellapfannkuchen – € 5,50

Dessert

Creme Brulee von der Zitronenverbene

Mit eingemachten Kirschen & Macadamiaeis

| € 8,90

Apfelstrudel 2.0

Mit eingemachten Winteräpfeln, Zimtcreme, gebrannte weiße Schokolade & Bratapfeleis

| € 8,50

1/2 geeister Marillenknödel

Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm

| € 5,90

Affogato

| € 6,30





DER BÄREN
IM ALLGÄU

Burghotel Bären KG
Dorfstraße 4
87637 Eisenberg / Zell

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