



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Frühlingssalat Blattsalate mit hausgemachtem Balsamicodressing, Krautsalat, Gurke Radieschen, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne & Croutons	€ 6,40
3er Grillbruschetta (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan	€ 4,50
Karotten-Ingwersuppe Mit gebratenem Perlhuhn & Petersilien Espuma	€ 7,90
Allgäuer Brätspätzle Mit Wurzelgemüse & Suppengrün	€ 6,90
Tagessuppe	€ 4,90
Rote Beete Carpaccio mit Trüffelvinaigrette Mariniertem Feldsalat, Grana Padano & Grillbruschetta	€ 10,50
Mélange von Rottachspeicher Krebsen Mit gebratener Garnele	€ 8,50
Allgäuer Knoblauchsuppe Mit Bergkäse & Croutons	€ 7,10
Bäregarten Vorspeise Blattsalate in Balsamicomarinade mit Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, Croutons & Karotten-Ingwersuppe mit Grillbruschette	€ 11,90



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 Frühlingssalat** | € 19,90
Mit gratiniertem grünem Stangenspargel, Kirschtomaten, Radieschen, Grana Padano, Blattsalate in Balsamicomarinade, warme Kartoffel, Sonnenblumenkerne & Grillbruschetta

Hauptgerichte – Vegetarisch

- Hausgemachte Käßpressknödel** | € 15,90
Mit Nussbutter, Tomatenmarmelade, Bärlauchpesto, Allgäuer Bergkäse, frischem Blattspinat & mariniertem Feldsalat
- Italienische Gnocchis „nero“** | € 16,90
Mit mild-pikantem Pimento-Chilirahm, Blattspinat, Marktgemüse & Parmesanchip
- 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 Bärenreih Forelle	€ 24,50
Mit Gartenkräutern gebraten, „Müllerin Art“, Blattspinat aus dem Bärengarten & Butterkartoffeln	
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Mélange von Flusskrebse aus dem Rottachspeicher	€ 34,50
Mit Blattspinat, grünem Stangenspargel, blauen Kartoffelchips & Tagliatelle	
Gekräutertes Norweger Lachsfilet „Papillote“	€ 33,90
Mit Limette, Knoblauch, Gemüse, Kräuterbutter & kleinen Kartoffeln	

Hauptgerichte – Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“	€ 19,90
Mit Pommes Frites & Preiselbeeren	
Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein	€ 18,90
nach Oma's Rezeptur in Kösselbiersoße mit Rahmkraut aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel	
Allgäuer Almschnitzel	€ 23,50
Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Speck, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & hausgemachte Dinkelspätzle	
Gulasch vom bayrischen Hirsch	€ 26,50
Mit frischen Rahmchampignons, Aroniachutney, Mandelbrokkoli & hausgemachte Dinkelspätzle	
Leber vom Allgäuer Bauernkalb	€ 28,50
In Thymianjus, Blattspinat, gebratene Würzäpfel, Röstzwiebeln & Buttriges Kartoffelpüree	
Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind	€ 24,50
in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	
Perlhuhnbrust mit Aromaten krossgebraten	€ 31,90
Auf Ratatouille mit mild pikantem Pimento-Chilirahm, grüner Spargel, Bärlauchpesto & Tagliatelle	

Steak Tipp

Rib-Eye vom Allgäuer Weiderind (250g)		€ 36,90
Mit Kräuterbutter, gebratenes Pfannengemüse, Bärlauchpesto, Tomatenmarmelade & ofenfrisches Kartoffelgratin		
Rücken vom bayrischen Hirsch		€ 37,90
Mit Seeger Steinpilzen in Alprahm, Portweinjus, Petersilienwurzelpüree aus dem Bärengarten, Marktgemüse, hausgemachtes Aroniachutney & Walnuss-Thymianschupfnudeln		
Gulasch vom bayrischen Hirsch		€ 26,50
Mit frischen Rahmchampignons, Aroniachutney, Mandelbrokkoli & hausgemachte Dinkelspätzle		
Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb		€ 28,50
Mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln		
Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind		€ 30,00
Mit Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße, frischen Bohnenbündchen & 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

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

Spätzle mit Soße – € 6,50

Nutellapfannkuchen – € 5,50

Dessert

Creme Brulee von der Bourbon Vanille Mit eingemachten Kirschen & Macadamiaeis		€ 8,90
Vanille-Tiramisu Mit weißer Schokolade & Fruchtsoße		€ 8,50
1/2 geeister Marillenknödel Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm		€ 5,90
Affogato		€ 6,30



DER BÄREN



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Burghotel Bären KG
Dorfstraße 4
87637 Eisenberg / Zell

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