



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
Allgäuer Bärlauchsuppe Mit Bergkäse & Croutons		€ 7,10
Allgäuer Brätspätzle Mit Wurzelgemüse & Suppengrün		€ 7,10
Tagessuppe		€ 4,90
Feines Spargelrahmsüppchen Mit Räucherlachs & Kerbelschaum		€ 7,90
Bäregarten Vorspeise Blattsalate in Balsamicomarinade mit Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, Croutons & Spargelrahmsuppe mit Grillbruschetta		€ 11,90

Frischer Schrobenshausener Stangenspargel

mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“ – 23,90 €

mit Filet vom Allgäuer Weiderind (150g) & Naturjus – 34,90 €

mit Norweger Lachsfilet, gekräuterter Garnele & Safransoße – 31,90 €

mit Kräuterflädle, Bärlauchpesto – 19,50 €

mit geräuchertem Norweger Lachs & Kräuterei von eigenen Hühnern – 28,90 €

mit 2erlei Schinken vom Zeller Landschwein -21,90 €

mit Hollandaise & Butter – 18,90 €

Zu allen Spargelgerichten servieren wir hausgemachte Hollandaise & neue Kartoffeln

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 Stangenspargel, Kirschtomaten, Radieschen, Grana Padano, Blattsalate in Balsamicomarinade, warme Kartoffel, Sonnenblumenkerne & Grillbruschetta

Hauptgerichte – Vegetarisch

- Hausgemachte Käspressknödel** | € 15,90
Mit Nussbutter, Tomatenmarmelade, Bärlauchpesto, Allgäuer Bergkäse, frischem Blattspinat & Rucola
- Hausgemachte Brennesselkässpätzlen** | € 15,90
Mit Romadur, Emmentaler, Bergkäse, braunen Zwiebeln & Salvenpesto

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 Bärenteich Forelle	€ 24,50
Mit Gartenkräutern gebraten, „Müllerin Art“, Blattspinat aus dem Bärengarten & Butterkartoffeln	
Wolfsbarschfilet mit Rosmarinblütenbutter & Knoblauch gebraten	€ 36,50
Zitronen – Pfeffersoße, gebratenem Stangenspargel, Tomatenmarmelade, Blattspinat & kleine Kartoffeln	

Hauptgerichte – Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“	€ 19,50
Mit Pommes Frites & Preiselbeeren	
Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein	€ 18,90
nach Oma's Rezeptur in Kösselbiersoße mit Rahmkohl aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel	
Allgäuer Almschnitzel	€ 23,50
Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Pesto, Speck, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & hausgemachte Dinkelspätzle	
zerlei vom Pfrontner Bergwiesenlamm	€ 33,90
Rosa gebratener Rücken & 12 Stunden geschmorter Braten in Rosmarinjus mit Ratatouille, grünen Bohnen, Parmesanchip, sowie Bärlauchpüree	
Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind	€ 24,50
in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	
Perlhuhnbrust mit Thymian krossgebraten	€ 31,90
Auf Ratatouille mit Schalottenrahmsoße, grünem Spargel, Bärlauchpesto	

Steak Tipp

Rib-Eye vom Allgäuer Weiderind (250g)		€ 36,90
Mit Rosmarinblütenbutter, gebratenes Pfannengemüse, Bärlauchpesto, Tomatenmarmelade & ofenfrisches Kartoffelgratin		
Gulasch vom bayrischen Hirsch in Thymianjus		€ 26,50
Mit frischen Rahmchampignons, Aroniachutney, Mandelbrokkoli & hausgemachte Dinkelspätzle		
Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb		€ 28,90
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 frischem Erdbeersalat & Macadamiaeis		€ 8,90
Vanille-Tiramisu Mit weißer Schokolade & Erdbeer-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