



DER BÄREN  
IM ALLGÄU

# Speisekarte

## Vorspeisen & Suppen

<b>Kleiner Wintersalat</b> Blattsalate aus dem Bärengarten mit hausgemachtem Balsamicodressing, Krautsalat, Weintrauben, rote Gartenbeete, Walnusskerne & Croutons	€ 6,40
<b>3er Grillbruschetta</b> (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan	€ 4,50
<b>Bärlar's Knoblauchsuppe</b> Mit Bergkäse & Croutons	€ 7,10
<b>Rahmsuppe von Portwein &amp; Maroni</b> Mit geräucherter Entenbrust & Chili	€ 7,90
<b>Tagessuppe</b>	€ 4,90
<b>Carpaccio von der roten Gartenbeete</b> Mit Trüffelvinaigrette, Grana Padano, mariniertem Feldsalat & Baguette	€11,50
<b>Allgäuer Brätspätzlesuppe</b> Mit Wurzelgemüse & Suppenkräutern	€7,50

## Salate

<b>„Fischersalat“</b> Mit Fjordlachsmedaillon & Zander, Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffeln & Grillbruschetta	€ 19,90
<b>„Allgäuer Bauernsalat“</b> Mit gekräuterten Rückensteaks von Rind & Schwein, Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, Pfannengemüse, Bergkäse, warmen Kartoffeln & Grillbruschetta	€ 19,90
<b>Bärlar's Wintersalat</b> Mit gebratenem Chiccore in Orangenvinaigrette, karamellisiertem Ziegenkäse, Feldsalat, rote Gartenbeete, geröstete Walnüsse, Croutons & Grillbruschetta	€ 18,90

## Hauptgerichte – Vegetarisch

<b>Kräuter Dinkelflädle mit Zucchini-Grünkernfüllung</b>	€ 15,90
Mit Tomatenkompott aus dem Bärengarten, Kräuterschmand, Allgäuer Bergkäse & Gartenpesto	
<b>Hausgemachte bunte Gnocchi</b>	€ 17,90
Mit Trüffelschaum, feinem Marktgemüse, Parmesanchip & Pinienkerne	
<b>Allgäuer Kässpätzle</b>	€ 13,90
Mit Romadur, Bergkäse, Emmentaler & Röstzwiebeln	

## Familienschmankerl

### Schnitzelpfanne (für 2 Erwachsene & 2 Kinder)

Schnitzel „Wiener Art“, Putensteak in Pfefferrahmsoße, Schweinelende mit Kräuterbutter, Marktgemüse, hausgemachte Butterspätzle, Röstinchen, Pfeffersoße & Pommes Frites, dazu servieren wir einen kleinen Gartensalat - € 47,50

## Hauptgerichte – Fisch

<b>Bärenteich Forelle „Müllerin Art“</b>	€ 24,90
Mit Kräuterbutter, Blattspinat & Kartoffeln vom Bärenacker	
<b>Norweger Lachsfilet &amp; Pulpo mit Rosmarin gebraten</b>	€ 33,90
feine Pimentosoße, Chorizzo, Blattspinat & buttriges Kartoffelpüree	
<b>Bärlar's Scamipfanne</b>	€ 25,90
Scampi mit Knoblauch, Limette, Ingwer gebraten, Chili, Zwiebeln, Gemüsegrün & Baguette	

## Hauptgerichte – Fleisch

<b>CHEFTIP!</b>	€ 23,90
<b>Kotelette vom Zeller Landschwein</b>	
In Senf-Zwiebelkruste gebraten mit Naturjus, gebratenem Spitzkohl vom Bärenacker, geschmorte Karotte & Kartoffelpüree	
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b>	€ 31,50
In Mit Sesam & Honig gebraten in feiner Orangen – Rosmarinjus, 3erlei Gartenkraut & ofenfrisches Kartoffelgratin	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	€ 19,90
mit Pommes Frites & Preiselbeeren	
<b>Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein</b>	€ 18,90
nach Oma's Rezeptur in Kösselbiersoße mit Blaukraut aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel	
<b>Allgäuer Almschnitzel</b>	€ 23,90
Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Pesto, Speck, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & hausgemachten Dinkelspätzle	
<b>Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind</b>	€ 24,90
in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b>	€ 31,50
Mit Sesam & Honig gebraten in feiner Orangen-Rosmarinjus, 3erlei Gartenkraut & ofenfrisches Kartoffelgratin	
<b>Gulasch vom bayrischen Hirsch in feiner Thymianjus</b>	€ 27,50
Mit frischen Rahmchampignons, Preiselbeeren, Mandelbrokkoli & hausgemachten Dinkelspätzle	

<b>Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb</b> Mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln		€ 29,50
<b>Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind</b> Mit Rotweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße, frischen Bohnenbündchen & Pommes Frites		€ 31,50
<b>König Ludwig Jagdrevier:</b> Rosa gebratenes Hirschschnitzel in Steinpilzmelange & Wildschweintrücken in Kürbiskernkruste gebraten mit Thymianjus, Johannisbeerchutney aus dem Bärengarten, frisches Marktgemüse sowie hausgemachten Serviettenknödel		€ 34,90

### Für unsere kleinen Gäste

Ketchupwürstchen mit Pommes Frites – € 8,90
Nudeln mit Tomatensoße – € 6,90
Hähnchencrossies mit Pommes Frites – € 8,50
Pommes Frites mit Ketchup – € 5,50
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites – € 11,50
Sieben Schwaben Schnitzel mit Rahmsoße & Spätzle – € 13,00
Spätzle mit Soße – € 6,50
Nutellapfannkuchen – € 5,50
Norweger Lachsfilet mit Kräuterbutter & Butterkartoffeln – € 13,50

## Dessert

<b>Weißes Cappuccino Creme Brulee</b> Mit eingemachten Zwetschgen & Bratapfeleis		€ 9,50
<b>Apfelstrudel 2.0</b> Mit hausgemachtem Honigeisparfait & Rumrosinenpesto		€ 8,90
<b>1/2 geeister Marillenknödel</b> Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm		€ 5,90
<b>Affogato</b>		€ 6,30





**DER BÄREN**  
IM ALLGÄU

Burghotel Bären KG  
Dorfstraße 4  
87637 Eisenberg / Zell

+49 8363 - 927130  
[info@derbaeren.de](mailto:info@derbaeren.de)  
[www.derbaeren.de](http://www.derbaeren.de)