



DER BÄREN  
IM ALLGÄU

# Speisekarte

## Vorspeisen & Suppen

<b>Kleiner Frühlingssalat</b> Blattsalate aus dem Bärengarten mit hausgemachtem Balsamicodressing, Radieschen, Gurke, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne & Croutons		€ 6,40
<b>3er Grillbruschetta</b> (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan		€ 4,50
<b>Frühlingssüppchen</b> von Kerbel & Bärlauch mit Spargelchips		€ 7,50
<b>Frisches Spargelrahmsüppchen</b> Mit Räucherlachs		€ 7,90
<b>Tagessuppe</b>		€ 4,90
<b>Allgäuer Brätspätzlesuppe</b> Mit Wurzelgemüse & Suppenkräutern		€ 7,50
<b>Bärlar's Frühlingsspeise</b> Blattsalate in Balsamicomarinade, Radieschen, Gurke, Kirschtomaten, Spargelchips & feines Frühlingssüppchen mit Grillbruschetta		€ 12,90

### **Frischer Schrobenshausener Stangenspargel**

mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“ – 24,50 €

mit Rücken vom Pfrontner Bergwiesenlamm, Tomatenmarmelade & Bärlauchpesto – 34,90 €

mit Zanderfilet, gebratener Garnele & Safransoße – 33,90 €

mit Kräuterflädle, Bärlauchpesto – 22,90 €

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

mit Polnischer Garnitur - 20,50 €

mit Hollandaise & Butter – 19,90 €

Zu allen Spargelgerichten servieren wir hausgemachte Hollandaise & neue Kartoffeln

## Salate

- „Fischersalat“** | € 19,90  
Mit Fjordlachsmedaillon & Zander, Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffeln & Grillbruschetta
- „Allgäuer Bauernsalat“** | € 19,90  
Mit gekräuterten Rückensteaks von Rind & Schwein, Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, Pfannengemüse, Bergkäse, warmen Kartoffeln & Grillbruschetta
- Bärlar´s Frühlingsalat** | € 18,90  
Mit Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, Radieschen, gebratenem gStangenspargel, Parmesanchips, Croutons & Grillbruschetta

## Hauptgerichte – Vegetarisch

- Kräuter-Dinkelplädle mit Zucchini-Grünkernfüllung** € 15,90  
Mit Tomatenkompott aus dem Bärengarten, Kräuterschmand, Allgäuer Bergkäse & Gartenpesto
- Hausgemachte Gnocchi** | € 17,90  
Mit Pimentorahm, feinem Frühgemüse, Parmesanchip, Rucola & Pinienkerne
- Allgäuer Kässpätzle** € 13,90  
Mit Romadur, Bergkäse, Emmentaler & Röstzwiebeln

## Familienschmankerl

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

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

## Hauptgerichte – Fisch

<b>Bärenteich Forelle „Müllerin Art“</b> Mit Kräuterbutter, Blattspinat & Kartoffeln vom Bärenacker	€ 24,90
<b>Krosses Zanderfilet</b> Mit Gartenkräutern gebraten, feiner Kohlrabimelange, Gemüseperlen, gepickelte Radieschen & Kartoffelstampf	€ 32,50
<b>Norweger Lachsfilet &amp; Pulpo</b> Mit Rosmarin gebraten, feine Pimentosoße, Chorizzo, Blattspinat & buttriges Kartoffelpüree	€ 31,90

## Hauptgerichte – Fleisch

<b>CHEFTIP!</b> <b>Filetspitzen vom Allgäuer Weiderind</b> Mit feiner Parmesancreme, frischem Stangespargel, Tomatenmarmelade, Pesto & ofenfrisches Kartoffelgratin	€ 34,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites & Preiselbeeren	€ 19,90
<b>Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein</b> nach Oma's Rezeptur in Kösselbiersoße mit Kohlrabi - Radieschengemüse & Kartoffelknödel	€ 18,90
<b>Allgäuer Almschnitzel</b> Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Pesto, Speck, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & hausgemachten Dinkelspätzle	€ 23,90
<b>Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind</b> in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	€ 24,90
<b>Perlhuhnbrust</b> Mit jungem Gartenknoblauch & Schalottenrahmsoße, grüner Spargel, Tomatenmarmelade, Pesto & Bärlauchpüree	€ 28,50
<b>Ragout vom Pfrontner Weidelamm</b> In feiner Rosmarin – Rotweinjus, gebratener junger Gartenknoblauch mit Bohnenbündchen, Parmesanchip, confierte Kirschtomaten & Bärlauch – Kartoffelpüree aus eigenem Anbau	€ 27,90
<b>Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb</b> Mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln	€ 29,50

**Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind** | € 31,50  
Mit Rotweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße, frischen Bohnenbündchen & Pommes Frites

### 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 – € 6,20

Norweger Lachsfilet mit Kräuterbutter & Butterkartoffeln – € 13,50

## Dessert

**Vanille Creme Brulee** € 9,50  
Mit Rhabarbercrumble & Yogurette - Eis

**Frisches Erdbeer - Carpaccio** | € 7,50  
Mit Pistazienpesto, Mandelhippe & Basilikumsorbet

**1/2 geeister Marillenknödel** | € 5,90  
Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm

**Affogato** | € 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)