



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Sommersalat Blattsalate aus dem Bärengarten mit hausgemachtem Balsamicodressing, Krautsalat, Gartengurke, Gartentomaten, Sonnenblumenkerne & Croutons	€ 6,40
3er Grillbruschetta (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan	€ 4,50
Feines Kürbisrahmsüppchen aus dem Bärengarten Mit Chili, Ingwer, Orange & gebratener Garnele	€ 8,50
Rote Beete Carpaccio vom Bärenacker Mit Trüffelvinaigrette, Grana Padano, Gartenruccola, Sommerblüten & Baguette	€ 9,90
Tomatenvielfalt aus dem Bärengarten In Balsamicomarinade mit Burrata, Rucola, Pinienkerne, Tropeazwiebeln, Basilikum & Baguette	€ 11,50
Bärlar's Knoblauchrahmsuppe Mit Croutons & Bergkäse	€ 7,50
Bärengartenvorspeise Blattsalate in Balsamicomarinade, Sommerblüten, Gartengurke, Kirschtomaten, & Gurkenkaltschale mit Grillbruschetta	€ 13,90
Tagessuppe	€ 5,90

Salate

„Fischersalat“ Mit Fjordlachsmedaillon & Zander, Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffeln & Grillbruschetta	€ 21,90
„Allgäuer Bauernsalat“ Mit gekräuterten Rückensteaks von Rind & Schwein, Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, Pfannengemüse, Bergkäse, warmen Kartoffeln & Grillbruschetta	€ 21,90
Bärlar's Herbstsalat Mit Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, geschmorter Ofenkürbis aus dem Bärengarten, marinierter Honigfeta, geröstete Kürbiskerne, Croutons & Grillbruschetta	€ 19,50

Tomatenvielfalt aus dem Bärogarten

In Balsamicomarinade mit Burrata, Rucola, Pinienkerne,
Topeazwiebeln, Basilikum & Baguette

| € 19,50

Hauptgerichte – Vegetarisch

Hausgemachte Kässpressknödel

Mit Tomatenmarmelade, Ruccola, Pesto, gerösteten Pinienkernen,
Allgäuer Bergkäse

€ 17,90

Bärogartencurry (Vegan)

Buntes Gartengemüse in feiner Curry-Cocossoße mit Gartenkräutern,
Chili, geröstetem Sesam & Kräuterbulgur

| € 17,90

Hausgemachte Brennesselkässpätzle

Mit Salvenpesto, Romadur, Bergkäse, Emmentaler & Schmelzzwiebeln

€ 16,90

Familienschmankerl

Schnitzelpfanne (für 2 Erwachsene & 2 Kinder)

Schnitzel „Wiener Art“, Putensteak in Rahmsoße, Schweinelende mit
Kräuterbutter, Marktgemüse, hausgemachte Butterspätzle, Röstinchen,
Pfeffersoße & Pommes Frites, dazu servieren wir einen kleinen
Gartensalat - € 49,50

Hauptgerichte – Fisch

Bärenteich Forelle „Müllerin Art“	€ 24,90
Mit Kräuterbutter, Mangoldspinat & Butterkartoffeln	
Norweger Lachsmedaillons & Garnele	€ 33,90
Mit Limette auf gegrillter Garten-Zucchini, Mangoldspinat, geschmorten Gartentomaten, Proseccosoße, sowie Tagliatelle	

Hauptgerichte – Fleisch

CHEFTIP!	€ 35,90
Rib-Eye-Steak (250g)	
Mit Sonnenkräutern gebraten, Kräuterbutter, geschmorter Gartenzwiebel, Bohnenbündchen & Pommes Frites	
Schnitzel „Wiener Art“	€ 20,90
mit Pommes Frites & Preiselbeeren	
Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein	€ 19,50
nach Oma's Rezeptur in Kösselbiersoße mit Rahmwirsing aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel	
Allgäuer Almschnitzel	€ 24,90
Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Pesto, Speck, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & hausgemachten Dinkelspätzle	
Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind	€ 24,90
in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	
Perlhuhnbrust	€ 28,50
Mit Sonnenkräutern gebraten, Schalottenrahmsoße, buntem Blumenkohl vom Bärenacker Tomatenmarmelade, Pesto & Limetten Tagliatelle	
Gulasch vom Bayrischen Hirsch	€ 29,50
In Wachholderjus mit Rahmchampignons, Preiselbeeren, Mandelbrokkoli & hausgemachte Dinkelspätzle	
Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb	€ 29,90
Mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln	
Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind	€ 32,50
Mit Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße, frischen Bohnenbündchen & Pommes Frites	

Vom Hof auf den Tisch | € 27,90

Kotelette vom Mangalitzaschwein mit Senfkruste, Naturjus,
Garten-Bohnen vom Bärenacker, Rotweinzwiebeln & Bratkartoffeln

König Ludwig Jagdrevier | € 37,90

Rosa gebratener Rehrücken in Steinpilzmelange & 12 Stunden
geschmorten Hirschsauerbraten mit Aroniachutney, frisches
Gartengemüse sowie hausgemachte Serviettenknödel

Sommerhit | € 28,90

Rosa gebratenes Flanksteak (200g) vom Allgäuer Weiderind auf
Holzofenchiabatta mit Zucchini-ratatouille, Rucola aus dem
Bärgarten, Chilicreme & Grana Padano

Für unsere kleinen Gäste

Ketchupwürstchen mit Pommes Frites – € 8,90

Nudeln mit Tomatensoße – € 7,50

Hähnchencrossies mit Pommes Frites – € 8,90

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

Verbene Creme Brulee

Mit Schokoladen-Chilikirschen & Walnusseis

| € 9,50

Mascarpone - Limettentartelette

Mit Zwetschgenkompott & Joghurteis

| € 9,90

1/2 geeister Marillenknödel

Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm

| € 6,90

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