



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Sommersalat Blattsalate aus dem Bärengarten mit hausgemachtem Balsamicodressing, Krautsalat, Gartengurke, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne & Croutons	€ 6,40
3er Grillbruschetta (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan	€ 4,50
Brotsalat von Gartenzucchini & Kichererbsen In Tahinidressing, frische Gartenkräuter, Salat, Kirschtomaten & Baguette	€ 9,90
Frische Kräuterrahmsuppe aus dem Bärengarten Mit Chili - Knusperstange	€ 7,50
Tagessuppe	€ 5,90
Bärlar's Knoblauchrahmsuppe Mit Croutons & Bergkäse	€ 7,50
Bärengartenvorspeise Blattsalate in Balsamicomarinade, Sommerblüten, Gartengurke, Kirschtomaten, & Gurkenkaltschale mit Grillbruschetta	€ 13,90

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 Sommersalat Mit Blattsalate aus dem Bärengarten in Kräutermarinade, Zucchini – Antipasti aus dem Bärengarten, marinierter Feta, Croutons & Grillbruschetta	€ 19,50

Hauptgerichte – Vegetarisch

- Bärlar's Kässpressknödel** € 16,50
Mit brauner Butter, mariniertem Ruccola, Tomatenmarmelade & Hornkäse
- Spaghetti von unseren Garten-Zucchini** | € 18,90
Mit Tomatenmarmelade, Rucola, gerösteten Pinienkernen, Hornkäse, hausgemachtes Tzatziki, Sommerblüten & kleine Ofenkartoffeln
- Hausgemachte Brennesselkässpätzle** € 16,90
Mit Salvenpesto, Romadur, Bergkäse, Emmentaler & Schmelzzwiebeln

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, Wildkräuterspinat & Butterkartoffeln	
Norweger Lachsmedaillons & Garnele	€ 33,90
Mit Limette auf gegrillter Garten-Zucchini, Mangoldspinat, Pimento-Chilirahm sowie Tagliatelle	

Hauptgerichte – Fleisch

CHEFTIP!	€ 36,90
Rib-Eye-Steak (250g)	
Mit Sonnenkräutern gebraten, Kräuterbutter, geschmorter Gartenzwiebel, Bohnenbündchen & kleine Ofenkartoffeln mit Schnittlauch - Frischkäse	
Schnitzel „Wiener Art“	€ 20,90
mit Pommes Frites & Preiselbeeren	
Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein	€ 19,50
nach Oma's Rezeptur in Kösselbiersoße mit Rahmkohlrabi aus dem Bäregarten & 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, geschmortem Pak Choi, 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

Kotelette vom Mangalitzaschwein mit glaciertem Lardo, Thymianjus, gebratener Gartenbrokkoli & Lauchkiachla, dazu servieren wir hausgemachtes Tzatziki

| € 27,90

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 karamellisiertem Rhabarber aus dem Bärengarten & Yoghurteis

| € 9,50

Mascarpone - Limettentartelette

Mit eingemachten Johannisbeeren aus dem Bärengarten & schwarzes Johannisbeersorbet

| € 9,50

1/2 geeister Marillenknödel

Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm

| € 6,90

Affogato

| € 6,30





DER BÄREN

IM ALLGÄU

Burghotel Bären KG
Dorfstraße 4
87637 Eisenberg / Zell

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