

Herzlich Willkommen im Landgasthof zum Bären

Heisingerstraße 2 87463 Dietmannsried

Tel.: 08374 - 5863222

Fax.: 08374 - 5863223

www.zum-baeren-landgasthof.de

oder

besuchen Sie uns doch einfach mal bei Facebook

Unser Landgasthof zum Bären wurde nach einem Brand um 1600 neu aufgebaut und ist seitdem als Landgasthof zum Bären bekannt.
Von da an auch ein Treffpunkt für Jung und Alt.

2012 wurde er neu renoviert und bietet seitdem Räumlichkeiten für Ihre privaten Festlichkeiten und geschäftlichen Veranstaltungen.

Bärenstüble mit 40 Sitzplätzen
Nebenzimmer mit 50 Sitzplätzen
Biergarten mit ca. 90 Sitzplätzen

seit 1600 Eine kleine Geschichte über uns

Wir die Wirtsleute Marco und Maria haben das Ziel Qualität und Gemütlichkeit der bayerischen Wirtshauskultur zu präsentieren.

In unserer Küche verwenden wir fast alle Produkte aus dem heimischen Allgäu, wir verarbeiten nur nach bestem Wissen ausgesuchte, einwandfreie Lebensmittel.

Bei uns steht der Wirt selbst am Herd, um die Gäste mit frisch zubereiteten, regionalen Speisen zu erfreuen.

Gerne erhalten Sie unsere Speisen auch als kleinere Portion

Einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünschen Ihnen Marco und Maria mit dem gesamten Bären team.

Frühlingszeit ist Spargelzeit

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage und selbst gemachten Kartoffelchips

4,50 €

Spargelsalat

mit Günztaler Landschinken und frischem Baguette

9,80 €

„Königszepter“

Portion Stangenspargel (ca.250g)

mit Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln

14,50 €

„Vogelnest“

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

auf cremigen Spargelnudeln

16,50 €

„Petri heil“

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet

auf einem Spargel-Kartoffelragout

15,80 €

„Acker Schaumas“

Gebratene Schweinemedallions

auf Spargel - Kartoffelröstis und Soße Hollandaise

17,80 €

„Gärtnerin Teller“

Cremige Spargelnudeln

mit gebackenem Rucola und frischen Gartenkräutern

12,50 €

Die alten Griechen schätzten seine heilenden Kräfte. Wohlhabenden Römern wurde er einst als Vorspeise kredenzt. Letzteren ist auch wohl zu verdanken, dass das königliche Gemüse in Mitteleuropa heimisch wurde.

„Frühlingsluft“ in Stangen nennen Sie ihn - seine größten Fans, denn Spargel und Frühling - das gehört einfach zusammen.

Unsere Bärlauch Schmankerl

Bärlauch Cremesuppe

mit selbstgemachten Kartoffelchips

4,20 €

„Grüne Kuh“

Zart gesottene Rinderbrust in Bärlauch Soße,
Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

13,50 €

„G`sunde Bolla“

Bärlauch Knödel

auf Tomaten-Kräuter Gemüse und Käseraspeln

11,80 €

„Aus Fischers Netz“

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf cremigen Bärlauch Nudeln und Wurzelgemüse

16,80 €

„Bär im Nest“

Cremige Bärlauch Nudeln

umlegt mit marinierten Blattsalaten, gebratenen Champignons und Käseraspeln

10,80 €

„Allgäuer Weideglück“

Kalbsleber

mit karamellisierten Apfelscheiben, hausgemachten Röstzwiebeln
und Kartoffel-Bärlauch Püree

16,80 €

Feines vom Feld

Kleiner gemischter Beilagen Salat

angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten und unserem Hausdressing

3,50 €

Bunter Salatteller der Saison

angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten und unserem Hausdressing

5,80 €

Fitnesssalat

angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten und unserem Hausdressing
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons

11,80 €

Champignonsalat

angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten und unserem Hausdressing
mit gebratenen Champignons

7,80 €

Zu unseren Salattellern reichen wir Ihnen frisches Baguette

seit

1600

Aus Oma's Suppentopf

Allgäuer Flädlesuppe

kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle

3,50 €

Brätspätzlesuppe

in kräftige Rinderbrühe

mit Wurzelgemüse und selbst gebackenen Backspätzle

3,80 €

Bärische Klassiker

„Edler Allgäuer“

Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Röstzwiebeln und Kässpätzle

18,80 €

„Käsegipfl“

Kässpätzle

mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem grünen Salat

9,80 €

„Bärenteller“

gebratenes vom Rinderrückensteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet

auf Speckbohnen, (1)

hausgemachter Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln

15,80 €

„Dirndl Schmankerl“

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

in Kräuterrahmsauce, buntem Gemüse und selbstgemachten Butterspätzle

14,80 €

„Kofu Fit“

Hausgemachte Schlutzkrapfen

mit Frischkäsefüllung

in einem Chamignonragout und warmen Tomatengemüse

13,80 €

Bärische Klassiker

„Rumpsteak Bergbauern Art“

Rumpsteak vom Grill
in einer Pfefferrahmsauce, mit gebratenem Speck und Zwiebeln,
auf Bohnengemüse und Bratkartoffeln

19,80 €

„Alpenschmaus“

Schweinefiletmedaillons
in Champignonrahmsauce, an Saisongemüse und Butterspätzle

14,80 €

„Jäger Schnitzel“

vom Schweinerücken in Champignon-Rahmsauce dazu Butterspätzle

10,80 €

Bäris` s Schnitzel

mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel und Pommes Frites

13,80 €

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Pommes Frites

10,80 €

Das gesamte Bären- Team wünscht Ihnen Guten Appetit

Für den kleinen Hunger

Landgasthof

Schweizer Wurstsalat

mit Essiggurken, Käsestreifen und roten Zwiebeln (1,2,3)

7,20 €

Sauer angemachter Limburger

mit roten Zwiebeln und frischen Schnittlauch

6,80 €

Warmer Leberkäs (1,2,3)

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

7,80 €

Currywurst

in pikanter Sauce und Pommes Frites

7,50 €

Bauernbratwurst

mit kräftiger Bratensoße auf Sauerkraut
und Brot

8,50 €

Das Süße kommt zum Schluss

Portion Eis mit oder ohne Sahne

3,80 € oder 3,00 €

Frische Tagesdesserts

im Gläschen serviert, unser Service informiert Sie gern

2,90 €



Bierspezialitäten vom Fass

Urtyp Export	0,5 l	3,30 €
	0,25 l	2,20 €
Fürstabt Hefeweizen	0,5 l	3,50 €
	0,3 l	2,50 €

Flaschenbiere

Teutsch Pils	0,3 l	3,00 €
Fürstabt Leichtes Weizen	0,5 l	3,50 €
Alt Kemptener Weisse	0,5 l	3,50 €
Büble Bier Edel	0,5 l	3,50 €
Büble Bier Urbayrisch Dunkel	0,5 l	3,50 €
Zwickel	0,5 l	3,50 €
Naturtrübes Kellerbier		

Alkoholfreie Biere

Clausthaler Extra Herb	0,3 l	3,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	3,50 €

Alkoholische Mixgetränke

Radler	0,5 l	3,30 €
Bier mit Zitronenlimonade		
Ruß	0,5 l	3,50 €
Weizen mit Zitronenlimonade		
Mohren	0,5 l	3,50 €
Weizen mit Cola (4,6)		

Weinschorle Rot oder Weiß	0,25 l	2,90 €
Weinschorle Rot oder Weiß	0,5 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi (4,6)	0,4 l	3,10 €
Pepsi Light (4,6)	0,33 l	3,10 €
Orangenlimonade (4)	0,4 l	3,10 €
Zitronenlimonade	0,4 l	3,10 €
Schwip Schwap (4,6)	0,4 l	3,10 €
Almdudler	0,4 l	3,50 €
Kräuterlimonade		

Fruchtsäfte und Schorlen

Apfelsaft	0,4 l	3,50 €
Apfelsaft Naturtrüb	0,4 l	3,50 €
Orangensaft	0,4 l	3,50 €
Traubensaft	0,4 l	4,00 €
Johannisbeernektar	0,4 l	3,50 €
Sauerkirschsafft	0,4 l	3,50 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	3,10 €

Wasser

Tafelwasser	0,4 l	2,80 €
Selters Classic (Flasche)	0,75 l	3,90 €
	0,5 l	2,90 €
Selters Naturell (Flasche)	0,75 l	3,90 €
	0,5 l	2,90 €

Landgasthof

Warme Getränke

Tasse Kaffee (6)	2,50 €
Haferl Kaffee (6)	2,90 €
Milchkaffee (6)	2,90 €
Cappuccino (6)	2,70 €
Espresso (6)	1,90 €
Doppelter Espresso (6)	2,90 €
Espresso Affogato (6)	3,20 €
Espresso Macchiato (6)	2,30 €
Latte Macchiato (6)	2,90 €

Glas Tee	2,20 €
verschiedene Sorten	

Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
ohne Sahne	3,00 €



seit 1600
monatliche Küche aus dem Allgäu

Aus der Brennerei

Heuschnaps	30 %	2 cl	3,50 €
Williams Christ Birne	35 %	2 cl	2,70 €
Himbeerla	35 %	2 cl	2,70 €
Obstler	35 %	2 cl	2,50 €
Marille	35 %	2 cl	2,70 €
Kirschwasser	35 %	2 cl	2,70 €
Weißer Schokoladenlikör	17 %	2 cl	2,70 €
Grappa	40 %	2 cl	3,50 €
Enzian	38 %	2 cl	2,70 €
Asbach Uralt	38 %	2 cl	2,70 €
Asbach Uralt mit Pepsi oder Orangensaft		mit 2cl	3,90 €

Jägermeister	35 %	2 cl	2,70 €
Jack Daniels	40 %	2 cl	3,50 €
Jack Daniels mit Pepsi oder Orangensaft		mit 2 cl	3,90 €
Wodka	37,5 %	2 cl	2,70 €
Ramazotti	30 %	2 cl	2,70 €
Sambuca	30%	2 cl	2,70 €

Aperitifs und etwas Spritziges

Prosecco	11 %	0,2 l	4,50 €
Spritz mit Aperol oder Rosato	11%	0,4 l	5,50 €
Hugo (enthält Alkohol)		0,4 l	5,50 €

Weinkarte

Offene Rotweine

Trollinger mit Lemberger (Haberschlechter Heuchelberg) 0,25 l 4,80 €

Qualitätswein Erz. Abf. Wg. Brackenheim halbtrocken, feinfruchtig, das Original !
Deutschland / Baden Württemberg

Dornfelder (Albiger Schloß Hammerstein) 0,25 l 4,80 €

Prädikatswein, Erz. Abf. Wg. Albig lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma
Deutschland / Rheinhessen

Törggele (Vigneti delle dolomiti igt) 0,25 l 4,20 €

Weingut Wilhelm Walch, Tramin halbtrocken, süffig
Italien / Südtirol

Merlot (Del Veneto igt) 0,25 l 4,50 €

Weinkellerei Zonin trocken, weich, angenehm
Italien

Montepulciano d´ Abruzzo (Rosso Doc) 0,25 l 4,50 €

Qualitätswein, Weinkellerei Zonin trocken, kräftig, würzig
Italien

Offener Rosewein

Edenkobener (Portugieser Weißherbst) 0,25 l 4,20 €

Qualitätswein Edenkoben Erz. Abf. Wg. Edenkoben halbtrocken angenehm süffig,
fruchtiger Sommerwein aus der Portugieser Rebe
Deutschland / Rheinpfalz

Offene Weißweine

Spätlese (Flohnheimer Adelberg) 0,25 l 4,20 €

Prädikatswein, Erz. Abf. Wg. Albig lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma
Deutschland / Rheinhessen

Edenkoben (Sonntagsschoppen Weißwein) 0,25 l 3,60 €

Qualitätswein Erz. Abf. Wg. Edenkoben halbtrocken
Deutschland / Rheinpfalz

Riesling (Stettener Heuchelberg) 0,25 l 4,50 €

Qualitätswein Erz. Abf. Wg. Brackenheim halbtrocken, feine Milde, süffig, fruchtige Säure
Deutschland / Baden Württemberg

Pinot Grigio igt 0,25 l 4,90 €

Weinkeller Zonin trocken, würzig, rund, feinfruchtig im Geschmack
Italien

Alle unsere Speisen und Getränke enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Die gekennzeichneten Speisen und Getränke enthalten folgende Inhaltsstoffe:

1. Nitrit Pökelsalz
2. Phosphat
3. Glutamat
4. Farbstoff
5. Chinin
6. Koffein

Landgasthof

Über die gesetzlichen Allergene informieren Sie sich bitte bei
unserem Servicepersonal:

ZUM BÄREN

seit

1600



Rezepte Küche aus dem 17. Jhd.