

SERVUS und GRÜSS GOTT bei uns im Landgasthof zum Bären

Landgasthof zum Bären



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 öffnen wir unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten nach Absprache auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit
Marco und Maria mit dem gesamten Bären-Team.

Alle unsere Speisen und Getränke enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Gesetzlichen Allergene und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergiker Karte

Etwas feines Vorweg

„Ackerschmaus“

Bunter Salatteller aus angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten und unserem Hausdressing
dazu frisches Baguette

5,80 €

„Alpen Sushi“



Geräucherte Lachsforelle in einem Mantel aus Wirsing und Gerstengraupen
dazu eine Meerrettichcreme

Als Vorspeise 9,20 € (3 Stück)

Als Hauptgang 14,80 € (6 Stück)



„Ziegenstall“

Gegrillter Ziegenkäse auf lauwarmen Kürbissalat mit gerösteten Walnusskernen und frischem Baguette

Als Vorspeise 8,80 €

Als Hauptgang 12,80 €

Aus Oma's Suppentopf

Allgäuer Flädlesuppe

kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

3,50 €

Brätspätzlesuppe

kräftige Rinderbrühe
mit Brätspätzle und frischem Schnittlauch

3,80 €

„Fruchtige Kürbiscremesuppe“

mit eigenem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

4,80 €



Unsere Aperitifs

Glas Prosecco	0,2 l	3,90 €
Spritz	0,2 l	4,50 €
Prosecco mit Aperol oder Ramazotti Rosato		
Hugo	0,2 l	4,50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze		
Bärendudler	0,2 l	4,50 €
Prosecco mit Almdudler und Waldbeeren		

Eine besondere Empfehlung

Unser Bier´a Sunrise	0,2 l	4,50 €
Urtyp vom Allgäuer Brauhaus, Orangensaft und Granatapfelsirup		

Unsere Weinempfehlungen

Unser Cuvée aus Merlot und Sangiovese

trocken Rotwein aus Montalcino / Italien, im Geschmack kräftig und angenehm süffig
5,80 €

Unser Lenotti Soave

trockener Weißwein aus Bardolino / Italien, ein Bouquet Blüten und Mandeln, schmackhaft und frisch
5,80 €

Alle unsere Weine servieren wir in 0,2 l.

Aus Oma's Schmorküche



„Versoffener Ochse“

in Dunkelbier gebeizte Ochsenbäckchen
auf hausgemachtem Kartoffelpüree und geschmortem Gemüse

15,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen
unseren trockenen, fruchtigen Cuvée aus Merlot und Sangiovese

„Kikeriki“

In Rotweinsud gesottene Hähnchenschenkel
auf einem Kartoffel-Gemüse-Ragout

14,80 €

„Dietmannsrieder Wickel“

Geschmorte Rinderroulade
in einer kräftigen Rotweinsauce, Apfel-Blaukraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

16,50 €

„Saure Kuh“

Gebeizter Sauerbraten

in eigener Soße mit geschmortem Gemüse und Brezentaler

15,20 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren
trockenen, fruchtig, angenehm süffigen Merlot



Bäringe Herbstküche

„Grüne Wiese“



Spinat Taler

auf einem Kürbisragout und gerösteten Kürbiskernen

12,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren
trockenen, vollmundig, leicht würzigen Grünen Veltliner aus Niederösterreich

„Kräuter Liesl“

deftiger Wildkräuterschmarr`n

mit gebratenen Champignons und einem Tomatenpesto

11,80 €

„Getreideacker“

Cremiges Kürbis-Graupenrisotto

mit abgeschmelzten Kirschtomaten und gebackenem Rucola

10,80 €



„Schweinerei“

Gegrillte Leber vom Allgäuer Jungschwein

in kräftiger Bratensoße, hausgemachtem Kartoffelpüree dazu karamellierte Bodenseeäpfel
und selbstgebackene Röstzwiebeln

13,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren
trockenen, jung, fruchtig, frischen Zweigelt aus Niederösterreich

Bärische Klassiker

„Edler Allgäuer“ Zwiebelrostbraten



rosa gebratenes Steak vom Allgäuer Weiderinderrücken in kräftiger Bratensoße,
hausgemachten Röstzwiebeln und cremigen Kässpätzl'n

18,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren
trockenen, fruchtig, angenehm süffigen Merlot

„Käs`gipfl“

Cremige Käs`spätzl'n

mit dreierlei heimischen Käs`sorten, hausgemachten Röstzwiebeln und einem kleinen gemischten Salat

9,80 €

„Bergbauer“

rosa gebratenes Rumpsteak von der Allgäuer Weidefärsche
in einer Pfefferrahmsoße, gebratenem Speck, Zwiebeln dazu pfannenfrische Bratkartoffeln

19,80 €



„Alpenschmaus“

gebratene Schweinefiletmedaillons

in Champignonrahmsoße und hausgemachten Butterspätzle

15,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren
trockenen, schmackhaft frisch, fruchtigen San` Antonio aus Veneto

Bärische Klassiker

„Bärigs Schnitzel“

mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel vom Allgäuer Landschwein
mit Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

14,80 €

Schnitzel „Wiener Art“

in Butterschmalz gebratenes Schnitzel vom Allgäuer Landschwein
mit Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

11,80 €

„Toller Nachbar“

Schweizer Wurstsalat

mit Essiggurken, Käsestreifen und roten Zwiebeln

7,80 €

Das Süße kommt zum Schluss

Frische Tagesdesserts



im Gläschen serviert, unser Service informiert Sie gern

3,20 €

Portion Eis

3 Kugeln

4,20 €

Portion Sahne 0,80 €

Das gesamte Bären-Team wünscht
Euch einen Guten Appetit

Bierspezialitäten vom Fass

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

Flaschenbiere

Teutsch Pils	0,3 l	3,00 €
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 Classic	0,3 l	3,00 €
Büble Weizen	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		

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

Alkoholfreie Getränke

Pepsi	0,4 l	3,30 €
Pepsi Light	0,4 l	3,30 €
Orangenlimonade	0,4 l	3,30 €
Zitronenlimonade	0,4 l	3,30 €
Schwip Schwap	0,4 l	3,30 €
Almdudler	0,4 l	3,30 €
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	4,20 €
Johannisbeernektar	0,4 l	3,50 €
Sauerkirschsaft	0,4 l	3,50 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	3,10 €

Wasser

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,90 €
Haferl Kaffee	3,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Espresso Affogato	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Tasse Tee	3,20 €
verschiedene Sorten	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
ohne Sahne	3,00 €

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

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein

Morio-Muskat (Vier Jahreszeiten)

Qualitätswein, lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma

Deutschland / Pfalz

4,20 €

Riesling (Vier Jahreszeiten)

Qualitätswein, halbtrocken, herzhaft, pikant, ausgeglichen und harmonisch

Deutschland / Bad Dürkheim / Pfalz

4,20 €

Pinot Grigio (del Venoto IGT)

Qualitätswein, trocken, herrlich fruchtig, raffiniert feinerb im Geschmack

Italien / Casa Vinicola Bennati, Cazzanodi Tramigna

4,90 €

Grüner Veltliner (Hofbauer)

Qualitätswein, trocken, Vollmundig, leicht würzig, im Abgang „pfeffrig“, anregend herb

Niederösterreich / Unterretzbach

4,90 €

Roséwein

Portugieser Weißherbst (Nollen-Erben)

Qualitätswein, lieblich, angenehm frisch, vollmundig fruchtig, süffig

Deutschland / Freinsheimer Rosenbühl / Pfalz

4,20 €

Alle unsere Weine servieren wir in 0,2 l.

Unsere Weinempfehlungen

Rotwein

Dornfelder (Vier Jahreszeiten)

Qualitätswein, lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma

Deutschland / Pfalz

4,80 €

Trollinger mit Lemberger (Collegium Wirtemberg)

Qualitätswein halbtrocken, kräftig im Geschmack, harmonisch, rund und mit spürbarer Restsüße

Deutschland / Baden Württemberg

4,80 €

Merlot (del Veneto IGT)

Qualitätswein, trocken, weich, angenehm süffig und fruchtig

Italien / Casa Vinicola Bennati, Cazzanodi Tramigna

4,90 €

Zweigelt (Hofbauer)

Qualitätswein, trocken, sehr jung und frisch am Gaumen mit schönem Kirscharoma

Niederösterreich / Unterretzbach

4,90 €

Unsere besonderen Empfehlungen

Unser Cuvée aus Merlot und Sangiovese

trocken Rotwein aus Montalcino / Italien, im Geschmack kräftig und angenehm süffig

5,80 €

Unser Lenotti Soave

trockener Weißwein aus Bardolino / Italien, ein Bouquet Blüten und Mandeln, schmackhaft und frisch

5,80 €

Alle unsere Weine servieren wir in 0,2 l.