

SERVUS und GRÜSS GOTT bei uns im 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.

Etwas feines Vorweg

„Vorspeisensalat“

angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten
und unserem Hausdressing

5,80 €

„Fitnesssalat“

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

Als Vorspeise 8,80 €

Als Hauptgang 11,80 €



„Hirtenstall“

angemachte Rohkostsalate
mit gemischten Blattsalaten und unserem Hausdressing
mit mariniertem Hirtenkäse

Als Vorspeise 8,80 €

Als Hauptgang 11,80 €

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 €

„Spargelcremesuppe“

mit frischen Spargelstückchen

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 San` t Antonio

trockener Weißwein aus Veneto / Italien, ein Bouquet von Zitrusfrüchten und Blüten, schmackhaft und frisch
5,80 €

Alle unsere Weine servieren wir in 0,25 l.

Bärige Sommerküche



„Versoffener Ochse“

in Dunkelbier gebeizte Ochsenbäckchen

an hausgemachten Kartoffel-Bärlauch-Püree und gerahmten Spargelgemüse

15,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen

unseren trockenen, fruchtigen Cuvée aus Merlot und Sangiovese

„Dirndl Schmankerl“

Putenbruststeaks

auf cremigen Spargelnudeln

15,80 €

„Alpenschmaus“

Schweinefiletmedaillons

auf hausgemachten Bärlauch-Butterspätzle mit gerahmten Spargelgemüse

15,80 €

„KofuFit“



Cremige Spargelnudeln

umlegt mit gezupften Wildkräutersalaten

9,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren

trockenen, schmackhaft frisch, fruchtigen San` t Antonio aus Veneto

Bärige Sommerküche

„Petri Heil“



Allgäuer Lachsforellenfilet

auf einem cremigen Spargel-Kartoffel-Ragout

17,20 €

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

„Schweinerei“

Gegrillte Leber vom Allgäuer Jungschwein

in kräftiger Bratensoße, an einem Kartoffel-Bärlauch-Püree dazu ein Tomaten-Apfelkompott

13,80 €

„Kräuter Liesl“

deftiger Bärlauchschmarr`n

mit Wildkräutern verfeinert dazu ein Pesto aus Tomaten und gegrilltem Spargel

10,80 €



„Königszepter“

Portion Spargel

mit Sommerkartoffeln dazu hausgemachte Sauce Hollandaise oder braune Butter

14,80 €

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

Bärische Klassiker

„Edler Allgäuer“



Zwiebelrostbraten

rosa gebratener 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 Kässpätzl'n

mit hausgemachten Röstzwiebeln und einem kleinen gemischten Salat

9,80 €

„Bergbauer“

rosa gebratenes Rumpsteak von der Allgäuer Weidefärsse

unter einer Allgäuer Berg-Camembert-Kruste,

in einer Preiselbeer Rahmsoße dazu pfannenfrische Bratkartoffeln (1,2,3)

19,80 €



„Bären Teller“

gebratenes Rinderrückensteak,

Schweinefiletmedaillons und Putenbrust

in einer Champignonrahmsoße, pfannenfrischen Bratkartoffeln (1,2,3)

und einem kleinen gemischten Salat

16,80 €

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

Bärige Klassiker

„Bärigs Schnitzel“

mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel vom Allgäuer Landschwein
mit Pommes Frites und Wildpreiselbeeren (1,2,3)

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 (1,2,3)

7,20 €

Das Süße kommt zum Schluss

Portion Eis mit oder ohne Sahne

3,80 € oder 4,20 €

Frische Tagesdesserts



im Gläschen serviert, unser Service informiert Sie gern

3,20 €

**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 (4,6)		
Weinschorle Rot oder Weiß	0,25 l	2,90 €

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 €

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 €
Tasse Tee verschiedene Sorten	3,20 €
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	2,50 €
Marille	35 %	2 cl	2,70 €
Kirsch	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 €

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 feinherb 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 €

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 Fontana Soave

trockener Weißwein aus Veneto / Italien, ein Bouquet von Zitrusfrüchten und Blüten, schmackhaft und frisch

5,80 €

Alle unsere Weine servieren wir in 0,25 l.

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

- a. **Eier/-Erzeugnisse** Alle Ei Sorten
- b. **Erdnüsse/-Erzeugnisse** Alle Erdnussorten
- c. **Fisch/-Erzeugnisse** Alle Fischarten (u.a. Anchovis, Kaviar)
- d. **Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse** u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer
- e. **Krebstiere/-Erzeugnisse** u.a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
- f. **Lupine/-Erzeugnisse** u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein
- g. **Milch/-Erzeugnisse** Alle Milchprodukte
- h. **Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse** u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne
- i. **Schwefeldioxid/Sulfite** E220 - E228 u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein
- j. **Sellerie/-Erzeugnisse** Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- k. **Senf/-Erzeugnisse** u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner
- l. **Sesam/-Erzeugnisse** u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen
- m. **Soja/-Erzeugnisse** Alle Sorten Sojabohnen
- n. **Weichtiere/-Erzeugnisse** u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares