

APERERO

SEKT ROSMARIN

hausgemachter Rosmarinlikör
mit Prosecco 0,1l 5,70

APERERO

HUGOLINO

Alkoholfrei
Holunderblütensirup, Schweppes Wildberry,
Soda, Beeren, Eis 0,25l 6,00

BÄREN MENÜ

ZIEGEN KNUSPERLE 10,90

Ziegenfrischkäse im Brickteig knusprig gebacken an Feldsalat
mit Feigen Chutney und gerösteten Walnüssen

WILDERER GULASCH 26,00

vom Hirsch mit Preiselbeer Birne und Spätzle

WINTER APFEL 8,90

mit Nüssen und Marzipan gefüllter Schmorapfel
an Vanillesoße und Gebranntem Mandel Eis

3 Gänge Menüpreis mit 41,--

VEGANES MENÜ

SÜßKARTOFFEL SUPPE 7,50

mit Majoran Kracherle

GEMÜSE TOFU TEMPURA 19,90

marktfresches Gemüse und eingelegter Tofu knusprig gebacken
mit sweet Ginger Sauce karamellisiert auf rosa Humus und Edamame

WINTER APFEL 8,90

mit Nüssen und Marzipan gefüllter Schmorapfel
an Vanillesoße und Schokoladen Eis

Menüpreis 32,-

VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

7,90

Tafelspitzbrühe mit Grießklöße, Maultäschle und Kräuterfädle

FLÄDLESUPPE

6,00

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle

GAMBAS IN CHILI-LIMONENÖL

5 Stück | 13,40 / 9 Stück | 18,90

mit Knoblauch und Strauchtomaten dazu Baguette

ZIEGEN KNUSPERLE

10,90 / 17,80

Ziegenfrischkäse im Brickeig knusprig gebacken an Feldsalat mit Feigen Chutney und gerösteten Wahnüssen

EIN SALAT VOM BÜFETT *vegetarisch*

7,00/ groß 11,80

SALATE

HAHN IM KORB

Knackig bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gehobelem Pecorinokäse

17,90

SURF & TURF

26,80

Knackig bunte Blattsalate mit einem saftigen Rumpsteak 140g in buntem Pfeffer mit Kräuterbutter und gegrillter Riesengarnele dazu eine Ofenkartoffel mit Kräutercreme

VESPER

WURSTSALAT^{4,7}

12,50

mit Lyoner, Zwiebeln und Essiggurken, angemacht mit Essig und Öl, garniert mit Tomate und Ei dazu hausgebackenes Bauernbrot

SCHWEIZER WURSTSALAT^{4,7}

13,50

mit Bergkäse, Lyoner, Zwiebeln und Essiggurken, angemacht mit Essig und Öl, garniert mit Tomate und Ei dazu hausgebackenes Bauernbrot

BÄREN STARK

ZANDERFILET	28,-
auf der Haut gebraten, an Prosecco Soße dazu gedünsteter Wirsing mit Granatapfel und Kräuterkartoffeln	
ZWIEBELROSTBRATEN	26,80
vom Rinderrücken mit gebratenen Zwiebeln aus der Pfanne an Bratensoße dazu Bratkartoffeln	
SCHWEINSBÄCKLE	26,80
in frisch gezapftem Zwickl-Bier langsam geschmort, mit Marktfrischem Gemüse und Kartoffel Schnittlauch Püree	
RINDERZUNGE IN MADEIRA	17,80
gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce mit Butterspätzle	
SCHWARZWÄLDER CORDON BLEU	22,00
saftiges Schweineschnitzel mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt, in Butter goldbraun gebacken dazu frische Pommes frites, Preiselbeeren	
BÄREN SCHNITZEL	18,--
Paniertes Schweineschnitzel, goldbraun gebacken dazu Bratensoße und frische Pommes frites	
JÄGERSCHNITZEL	20,90
vom Schweinerücken in Pilzrahmsoße dazu Butterspätzle	
Waidmanns Teller	26,80
Medallions vom Schweinefilet auf Butterspätzle mit Pilzrahmsoße und Marktfrischem Gemüse	
RUMPSTEAK	26,--
mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl	
HÄHNCHENBRUST	19,90
mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl	

Beilagen: unsere frischen Pommes Frites | Butterspätzle | Bratkartoffeln | Kartoffel Kroketten
Ofenkartoffel mit Kräutercreme 5,50 | Marktfrisches Gemüse 6,00

WIDERSTAND ZWECKLOS

unsere hausgemachten Desserts

DIE 3 KLEINEN SÜSSEN 9,80

Gebrannte Creme – Apfelküchle mit Vanillesoße – Birnen Sorbet

GEBACKENE APFELKÜCHLE

9,50

an Vanillesoße mit Früchten, Sahne und Vanilleeis

VANILLEEIS

7,50

mit heißen Beeren oder Schokosoße und Sahne

UNSERE HAUSGEMACHTE SORBETS

je Kugel 3,20

Mango-Chili | Brombeere | Birne | Ananas-Basilikum

BÄREN KAFFEE

6,50

eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso, Baileys und Sahne

AFFOGATO

5,40

Lieber Gast, Sie haben Ihre Portion nicht ganz geschafft? Sehr gerne packen wir Ihnen den Rest ein, bitte wählen Sie hierfür Ihre Verpackung.

MEHRWEG VERPACKUNG (bis zu 100 mal wieder zu verwenden):

Menübox groß 2,50 / Salat Schale - Suppenbecher 1,80

EINWEG VERPACKUNG:

Menübox groß 0,60 Salat Schale 0,40 / Suppenbecher 0,90