## VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

**KÜRBIS CREME SUPPE** *vegan* 7,50

vom Hokaido Kürbis mit saurem Apfel und Thymian Kracherle

**SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE** 7,90

Tafelspitzbrühe mit Grießklößle, 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 Brickteig knusprig gebacken an Feldsalat
mit Feigen Chutney und gerösteten Wahlnüssen

**EIN SALAT VOM BÜFETT** *vegetarisch* 7,00/ groß 11,80

## SALATE

**HAHN IM KORB**

Knackig bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gehobeltem 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

## BÄREN STARK

**LACHSFILET** 28,-

gebraten, an Prosecco Soße
dazu gedünsteter Wirsing mit Granatapfel und Kräuterkartoffeln

**WILDERER GULASCH** 26,-

vom Hirsch mit Preiselbeer Birne und Spätzle

**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 Madeirasoße 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

**WAIDMANNS TELLER** 26,80

Medaillons vom Schweinefilet auf Butterspätzle mit
gebratenen Edelpilzen und Marktfrischem Gemüse

**FARFALE SOJA & GEMÜSE** 17,50
Farfale mit Soja Gemüse Bolognese, Granatapfel, Walnüsse

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

## 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

# WIEDERSTAND ZWECKLOS

unsere hausgemachten Desserts

**DIE 3 KLEINEN SÜSSEN** 9,80

Gebrannte Creme – Apfelküchle mit Vanillesoße – Birnen Sorbet

**SORBETTELLER** 9,50

dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets an frischen Früchten
und Fruchtsoßenspiegel

**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