

APERITIF

HAUSGEMACHTER ROSMARINLIKÖR
mit Prosecco 5,50

WEIN DES MONATS

AUFRICHTS SPEISEMEISTER, trocken
Weingut Aufricht, Meersburg, Baden,
Rotweincuvee im Holzfass gelagert
1/4l 8,00

BÄREN MENÜ

FELDSALAT 8,90

in Gin Dressing mit
Speck, Nüssen, blauen Trauben und Kracherle

HIRSCHRÜCKEN 33,00

zarte Medaillons in Wachholdersoße mit gefülltem Rotweinpfeffer
dazu glasiertes Rotkraut und Haselnussspätzle

oder

LACHSFILET 26,80

vom Grill mit wildem Mandel Brokkoli und Kürbis Mus
an Steinpilz Nudeln

VARIATION VON ZITRUSFRÜCHTEN 9,80

Schmand Terrine – Orangenfilet in Campari Gelee – Blutorange Sorbet

Menüpreis mit Hirsch 44,00 / mit Lachs 40,00

VEGANES MENÜ

ERBSEN CREME SUPPE 7,50

mit frischer Minze und Gewürz Kracherle

SOJA CROSSIES 20,90

knusprig gebackene Soja Chunks auf geschmorten Shitake Pilzen, Pak Choi und Sprossen
in Kokos Currysoße mit karamellisierter Ananas und Basmatireis

BLUTORANGEN SORBET 8,50

an dunklem Schokoladenschaum mit gebrannten Erdnüssen

Menüpreis 33,00

VORNEWEG

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

7,90

Tafelspitzbrühe mit Grießklößle, Maultäschle und Kräuterfädle

GAMBAS IN CHILI-LIMONENÖL

5 Stück | 13,40 9 Stück| 18,90

mit Knoblauch und Strauchtomaten dazu Baguette

ZIEGENPETER *vegetarisch*

10,50/17,50

karamellierter Ziegenrohmlchkäse an Feigensenfsoße
mit bunten Blattsalaten, Feigen und Nüssen

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

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

26,80

VEGAN

ZWEIERLEI KNÖDEL

17,80

mit Zwiebeln geschmelzte Spinat und Rote Bete- Knödel auf
jungem Wirsing, Karotten und Pastinaken

BESONDERS ZU EMPFEHLEN

HÄHNCHENBRUST

22,80

auf geschmortem Pak Choi, Shitake Pilze und Sprossen in Kokos Currysoße
mit karamellierter Ananas und Basmatireis

BÄREN KLASSIKER

ZWIEBELROSTBRATEN	25,00
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 gebackenen Kartoffel-Krapfen	
RINDERZUNGE IN MADEIRA	16,50
gepökelte Rinderzunge in Madeirasoße mit Butterspätzle	
SCHWÄBISCHER FILETTELLER	26,50
zarte Medaillons vom Schweinefilet auf Butterspätzle in pfiffiger Champignon-Speck Rahmsoße dazu Gemüse vom Markt	
SCHWARZWÄLDER CORDON BLEU	19,80
saftiges Schweineschnitzel mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt, in Butter goldbraun gebacken dazu frische Pommes frites, Preiselbeeren	
BÄREN SCHNITZEL	16,50
Paniertes Schweineschnitzel, goldbraun gebacken dazu Bratensoße und frische Pommes frites	

*Beilagen: unsere frischen Pommes Frites | Butterspätzle | Bratkartoffeln | Kartoffelkrapfen 5,00
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 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