



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste, liebe Freunde, sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich Willkommen im Restaurant Bären.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Restaurant Bären begrüßen zu dürfen. Unser Restaurant Bären ist heute ein Schmuckstück am Eingang des Winzerdorfes. Über 300 Jahre lang markiert das Restaurant Gastfreundschaft am heutigen Standort, wo heute noch die Gastfreundschaft eine große Rolle spielt.

Wir als Gastgeber möchten Sie mit einer regionalen Küche mit gewissem Pepp überzeugen. Mit einem besonderen Blick für die Vorlieben und individuellen Wünsche unserer Gäste möchten wir Ihnen eine Atmosphäre schaffen, in der aus vielen kleinen Glücksmomenten ein außergewöhnliches Gesamterlebnis wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viele glückliche Momente bei uns im Restaurant. Wenn Ihnen etwas fehlen sollte, zögern Sie nicht uns Bescheid zu geben.

Ihre Gastgeber

Sina & Mila – Bärenwirtin und Bärenwirtin Junior

Michael – Bärenwirt

Dietmar – Küchenchef



Chef's Lieblingsgerichte

Maispouardenbrust gefüllt mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten an Ratatouillegemüse und hausgemachten Gnocchi 18,90



Rinderbäckle an Rotweinbalsam mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriemousse 22,90

Kalbsrückensteak mit Kräuter-Senfkruste auf Steinpilzragout mit feinen Nüdele 31,50



Lammrücken aus dem Münstertal, rosa gebraten an Holunderjus mit Kürbisgemüse und Maisplätzchen 29,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmkraut und Kartoffele 23,90

Bärenspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln



12,90

Nudeltaschen mit verschiedenen Füllungen (Kürbis, Ricotta-Spinat) an Kürbisrahmgemüse



14,90

GUTEN APPETIT

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.





Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Zusatzstoffe: 01 = Farbstoff 02 = Konservierungsstoff 03 = Antioxidationsmittel 04 = Geschmacksverstärker 05 = Schwefeldioxid 06 = Schwärzungsmittel 07 = Phosphat 08 = Milcheiweiß 09 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = Süßungsmittel 12 = enthält Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = Taurin 15 = Sulphite



RESTAURANT BÄREN

Vorspeisen

	Kleiner grüner Salat mit Hausdressing und Croutons 	4,90
	Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons	5,90
	Verschiedene luftgetrocknete Schinken, an Kürbissalat und Feigensenf	11,90
	"Vitello tonnato" Kalbsscheiben an Thunfischsauce und Kapern	13,50
	"Beluga-Linsen an gebratenen Steinpilzen und Salatbukett 	13,90





GUTEN APPETIT

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Zusatzstoffe: 01 = Farbstoff 02 = Konservierungsstoff 03 = Antioxidationsmittel 04 = Geschmacksverstärker 05 = Schwefeldioxid 06 = Schwärzungsmittel 07 = Phosphat 08 = Milcheiweiß 09 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig
11 = Süßungsmittel 12 = enthält Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = Taurin 15 = Sulphite

Suppen & Salate

	Badisches Forellenschaumsüpple 	6,90	Gemischter Salat an Hausdressing mit Kernen und Sprossen 	10,50
	Samtsuppe vom Hokkaidokürbis 		wahlweise mit folgenden Toppings:	
	- mit Kernen und steirischem Öl	6,50	› gebratenem Ziegenkäse, glasiert mit Honig & Rosmarin	+5,90
	- mit einer gebratenen Black Tiger Garnele	8,90	› mit pikant gebratenen Rinderstreifen	+6,90

GUTEN APPETIT

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Zusatzstoffe: 01 = Farbstoff 02 = Konservierungsstoff 03 = Antioxidationsmittel 04 = Geschmacksverstärker 05 = Schwefeldioxid 06 = Schwärzungsmittel 07 = Phosphat 08 = Milcheiweiß 09 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = Süßungsmittel 12 = enthält Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = Taurin 15 = Sulphite



RESTAURANT BÄREN

Hauptspeisen

1 HAUPTGÄNGE

- 250g Rumpsteak vom Weiderind 21,90



- Winzersteak mit Röstzwiebeln 13,90



- Cordon Bleu vom Schweinerücken
gefüllt mit Bergkäse und gekochtem
Hinterschinken 13,90

- Lachsteak auf der Haut gebraten an
einem Zitronenspiegel 19,90

- Schnitzel "Wiener Art" 12,90

1 + 2 + 3

Cheese Burger ^{1,2,11} 15,90
(gegrilltes Rinder-Patty, BBQ Dip,
karamellierte Zwiebel, Cheddar Käse,
Essiggurken und Salatblätter) ^{11,2,9,3,4}



Bacon Burger ^{3,2,11,4} 16,90
(gegrilltes Rinder Patty, Bacon, BBQ Dip,
Zwiebelringe, Essiggurken, Jalapeños,
Salatblätter und getrocknete Tomaten)

2 BEILAGEN

Steakhouse Pommes 3,90

Sweet Potato Fries 4,90

hausgemachte Spätzle 4,90

Marktgemüse 3,90

Bratkartoffeln 3,90

Kroketten 3,90

3 SAUCEN

Pfeffersauce 1,90

Rahmsauce 1,90

Rotweinzwiebelsauce 2,90

Tzatziki 1,20

BBQ Dip 1,90

hausgemachte Mayo 2,30

GUTEN APPETIT

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Zusatzstoffe: 01 = Farbstoff 02 = Konservierungsstoff 03 = Antioxidationsmittel 04 = Geschmacksverstärker 05 = Schwefeldioxid 06 = Schwärzungsmittel 07 = Phosphat 08 = Milcheiweiß 09 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = Süßungsmittel 12 = enthält Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = Taurin 15 = Sulphite