



# 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

*Badischer Sauerbraten in kräftigem Rotweimbalsam  
mit hausgemachtem Kartoffel-Selleriepürree und Gemüse der Saison* 18,90

*Rosa gebratener Lammrücken aus dem Münstertal an Holunderjus  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison* 29,50

*Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Wirsinggemüse und Kartoffele* 23,90

*Rehragout aus heimischer Jagd, an Wacholdersauce  
mit feinen Semmelknödel und Rotkraut* 24,90



### **"Bären"-Gänseteller**

Brust und Keule an feiner Sauce mit Semmelknödel, Rotkraut und glasierten Marroni

26,90



### **Ganze Gans, auf Vorbestellung für 4 Personen**

Brust und Keule an feiner Sauce mit Semmelknödel, Rotkraut und glasierten Marroni

105,90

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

# Vorspeisen

Kleiner grüner Salat mit Hausdressing und Croutons 4,90

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons 5,90



Feldsalat mit Hausdressing an Speck und Croutons 11,90

Verschiedene luftgetrocknete Schinken an eingelegtem Kürbis und Feigensenf 11,90

5 Riesengarnelen in Knoblauchbutter geschwenkt mit Salatbouquet 15,90

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



Samtsuppe von Marroni, Specksegel und Preiselbeercreme 6,50

Samtsuppe vom Hokkaidokürbis

- mit Kernen und steirischem Öl 6,50
- mit einer gebratenen Black Tiger Garnele 8,90

Gemischter Salat an Hausdressing mit Kernen und Sprossen 10,50

wahlweise mit folgenden Toppings:

- gebratenem Ziegenkäse, glasiert mit Honig & Rosmarin +5,90
- 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 "Block House" von der Färse 21,90

- Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Bergkäse und gekochtem Hinterschinken 14,90

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

- Schnitzel "Wiener Art" 12,90



- Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren 19,90

## 1 + 2 + 3

Cheese Burger <sup>1,2,11</sup> 15,90  
(gegrilltes Rinder-Patty, BBQ Dip, karamellisierte Zwiebel, Cheddar Käse, Essiggurken und Salatblätter) <sup>11,2,9,3,4</sup>



Bacon Burger <sup>3,2,11,4</sup> 16,90  
(gegrilltes Rinder Patty, Bacon, BBQ Dip, Zwiebelringe, Essiggurken, Jalapeños, Salatblätter und getrocknete Tomaten)

## 2 BEILAGEN

Steakhouse Pommes 3,90

Süßkartoffel Pommes 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

Kräuterbutter 2,20

BBQ Dip 1,90

hausgemachte Mayo 2,30

Ketchup 1,20

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 = KONSERVIERUNGSMITTEL 03 = ANTIOXIDATIONSMITTEL 04 = GESCHMACKSVERSTÄRKER 05 = SCHWEFELDIOXID 06 = SCHWÄRZUNGSMITTEL 07 = PHOSPHAT 08 = MILCHEIWEISS 09 = KOFFEINHALTIG 10 = CHININHALTIG 11 = SÜSSUNGSMITTEL 12 = ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE 13 = GEWÄCHST 14 = TAURIN 15 = SULPHITE