

# Herzlich Willkommen

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

herzlich Willkommen im Restaurant Bären.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns 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, worauf auch immer noch sehr viel Wert gelegt wird.

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

Mike – Küchenchef



# Markgräfler Spargel

Vom Weingut Noll

	Spargelcremesüppchen mit Croutons Cream of asparagus soup with croutons	7,50
	Lauwarmer Spargelsalat an Eier-Vinaigrette Lukewarm asparagus salad with egg vinaigrette	10,80
	• mit Wacholderschinken   with juniper ham	12,80
1 + 2	Ein Pfund Spargel mit neuen Kartoffeln oder Kratzete, wahlweise mit a pound asparagus with new potatoes or scratched pancake, optionally with	21,50
	1 • Brauner Butter   Brown butter • Sauce Hollandaise   Hollandaise sauce	
	2 • Schinkenteller, gekocht und geräuchert   Plate of ham, cooked and smoked • Original Wiener Schnitzel vom Kalb   Original Wiener Schnitzel from veal • Kleinem Rumpsteak 140 g   Small rump steak 140 g	+7,50 +12,00 +14,90
	Tagliatelle mit Spargelragout Tagliatelle with asparagus ragout	16,50

Bei Fragen bzgl. unserer Spargelwein-Empfehlung steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

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 & Vorspeisen

Badische Rinderkraftbrühe mit feinen Nudeln  
Baden beef broth with fine noodles 6,50

Tagessuppe  
Soup of the day 5,90



Spargelcremesuppe mit Croutons  
Cream of asparagus soup with croutons 7,50

Kleiner grüner Salat mit Hausdressing, gerösteten Kernen & Croutons  
Small green salad with house dressing, roasted seeds & croutons 6,50

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing, gerösteten Kernen & Croutons  
Small mixed salad with house dressing, roasted seeds & croutons 7,50

Lachs und Forelle, geräuchert, mit Reibekuchen und Kräuter-Dip  
Smoked salmon and trout with potato pancakes and herb dip 13,50



Rosa gebratenes Roastbeef mit Preiselbeer-Sahne, Salatbouquet & Knoblauch-Baguette  
Pink roast beef with cranberry cream, salad bouquet & garlic baguette 14,90

Gebratener Ziegenkäse, glasiert mit Honig und Rosmarin an Erdbeer-Ragout, mit Salatbouquet  
Fried goat's cheese, glazed with honey and rosemary on a strawberry ragout, with a bouquet of salad 12,90

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

# Hauptspeisen

Bären Burger mit 100 % Rindfleisch, Mozzarella, Speck, Tomaten und Steakhouse Pommes Frites 18,90

Bären Burger with 100 % beef, mozzarella, bacon, tomatoes and steakhouse fries

Zander auf Rahmspinat mit Tomaten-Nudeln 19,90

Zander on creamed spinach with tomato pasta

Schweineschnitzel vom Landschwein mit Steakhouse Pommes Frites 18,90

Pork schnitzel from country pigs with steakhouse fries

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb, mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren 24,90

Original Wiener schnitzel from suckling veal, with fried potatoes and lingonberries



Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse 28,90

Onion roast with roasted onions, home-made spaetzle and mixed vegetables

Cordon Bleu vom Landschwein mit Schinken, Bergkäse & Kroketten 22,90

Cordon Bleu from country pigs with ham, mountain cheese & croquettes



250g gereiftes Rumpsteak vom Hochrind mit Pommes Frites, Pfeffersauce oder Kräuterbutter 29,90

Matured beef rump steak with French fries, pepper sauce or herb butter

GUTEN APPETIT



RESTAURANT BÄREN

# Hauptspeisen

Großer gemischter Salat mit Hausdressing, gerösteten Kernen & Croutons 11,50  
*Large mixed salad with house dressing, roasted seeds & croutons*

*wahlweise mit:*

- *gebratenem Ziegenkäse, glasiert mit Honig und Rosmarin* +8,50  
*roasted goat cheese, glazed with honey and rosemary*
- *Zander vom Grill* +11,00  
*Grilled pikeperch*
- *Rumpsteak, ca. 140 g, mit hausgemachter Kräuterbutter* +14,90  
*Rump steak, approx. 140 g, with home-made herb butter*

*Teigtaschen, gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Kräuterrahm und Parmesan* 16,90  
*Dumplings filled with ricotta and spinach, with herb cream and parmesan*

*Tagliatelle in feiner Sauce mit Gemüse der Saison* 16,00  
*Tagliatelle in a fine sauce with seasonal vegetables*



*Tagliatelle mit Spargelragout* 16,50  
*Tagliatelle with asparagus ragout*

GUTEN APPETIT

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN INHALTSSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SER VICE-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 = GEWACHST 14 = TAURIN 15 = SULPHITE