

# *Herzlich Willkommen im Hotel Gasthof Bären!*

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie in unserem traditionsreichen Restaurant begrüßen zu dürfen! Unsere Küche steht für hausgemachte Spezialitäten, die mit viel Sorgfalt und echter Leidenschaft zubereitet werden. Neben klassischen schwäbischen Gerichten und sizilianischer Raffinesse bieten wir Ihnen auch eine Auswahl an internationalen Speisen – stets mit frischen und hochwertigen Zutaten für Sie zubereitet.

Unsere schwäbischen Kreationen sind echte Klassiker der regionalen Hausmannskost, die wir mit viel Liebe zum Detail für Sie zubereiten. Ebenso entstehen unsere hausgemachten Pizzen nach originaler Art; zu unseren besonderen Spezialitäten zählen dabei insbesondere unsere „schwarzen“ Pizzen.

Alle zusätzlichen Zutaten für Ihre Gerichte und Pizzen berechnen wir mit einem kleinen Aufpreis von 1,00 € bis 2,50 €.

Sie können alle Gerichte als reduzierte Portion erhalten. Reduzierte Portionen sind ca. 20 % kleiner und kosten 80 %.

Genießen Sie bei uns eine gemütliche Atmosphäre und besten Service. Schön, dass Sie da sind – wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

**Guten Appetit!**

Wünscht Ihnen ihr Team Bären



Im Herzen von Weingarten



hotelgasthofbaeren



[www.baerenweingarten.de](http://www.baerenweingarten.de)

## Kalte Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat	<b>Vegetarisch</b>	€ 5,90
<i>verschiedene saisonale Blattsalate der Region, Kartoffelsalat<sup>M</sup>, Gurkensalat, Tomaten, Karottensalat, hausgemachtes Joghurtdressing<sup>C, G, M</sup></i>		
Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat	<b>Vegan</b>	€ 5,20
<i>Kartoffeln, hausgemachtes Dressing<sup>M</sup></i>		
Bruschetta <sup>A, 14</sup> – Knoblauch	<b>Vegan</b>	€ 5,50
<i>Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch</i>		
Bruschetta <sup>A, 14</sup> – Mozzarella	<b>Vegetarisch</b>	€ 5,90
<i>Tomatenwürfel, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Oliven<sup>15</sup></i>		
Insalata Caprese		€ 7,50
<i>Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup> mit Tomaten, Balsamico-Dressing<sup>O, 1, 4</sup></i>		
Carpaccio		€ 12,90
<i>hauchfeine Rinderfiletscheiben, Rucola, Balsamico<sup>O, 1, 4</sup>, Parmesanspäne<sup>G</sup></i>		

## Warme Vorspeisen

Pizzabrot <sup>A, 14</sup> Knoblauch	<b>Vegan</b>	€ 5,50
<i>Knoblauch, Oregano</i>		
Gemüseteller	<b>Vegan</b>	€ 7,50
<i>verschiedene Gemüsesorten gegrillt</i>		
Garnelen <sup>B, 2, 12</sup> in Kräuter-Knoblauch,		€ 12,50
<i>Olivenöl, Chilis, Kirschtomaten, Ciabatta<sup>A, 14</sup></i>		

## Suppen

Rindsbouillon		€ 6,00
<i>hausgemachte Flädle<sup>A, C, G</sup>, Gemüestreifen</i>		
Tomatensuppe <sup>L</sup>	<b>Vegetarisch</b>	€ 6,50
<i>frisches Basilikum, Croûtons<sup>A</sup>, Sahnehäubchen<sup>G</sup></i>		
Leberspätzlesuppe		€ 6,00
<i>Leberspätzle<sup>C</sup>, hausgemachte Rinderkraft-Brühe</i>		

^

A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupine, R Weichtiere - 1: mit Konservierungsstoff, 2: Antioxidationsmittel, 3: Geschmacksverstärker, 4: Farbstoff, 5: geschwefelt, 6: Phosphat, 7: Süßungsmittel, 8: Zucker und Süßungsmittel, 9: Phenylalaninquelle, 10: Emulgator, 11: Stabilisator, 12: Säuerungsmittel, 13: Verdickungsmittel, 14: Backtriebmittel, 15: geschwärzt

## Salate

Feinschmeckersalat <i>großer bunter Salatteller garniert mit hausgemachtem Joghurtdressing<sup>C, G, M</sup>, geräucherter Forellenfilet<sup>D</sup>, Schweinelendchen, Sahnemeerrettich<sup>G, H, 2, 12, 13</sup></i>	€ 14,90
Fruchtiger Fitness-Salat <i>verschiedene saisonale Blatt- und Rohkostsalate der Region mit gebratener Hähnchenbrust, hausgemachtem Dressing<sup>C, G, M</sup>, frischen Früchten</i>	€ 14,90
Neptun Salat <i>großer bunter Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing<sup>C, G, M</sup>, gebackenen Zanderknusperle<sup>A, C, D, 2</sup>, Remoulade<sup>C, M, O, 1, 10, 11, 13</sup></i>	€ 15,50

## Fischgerichte

Zanderfilet <sup>A, D</sup> <i>Grillgemüse, Basmatireis, Knoblauch, Weißweinsoße<sup>D, G</sup></i>	€ 21,90
Dorade <sup>A, D</sup> alla Toscana <i>Spaghetti<sup>A, 1, 2</sup> aglio e olio, Pepperoncini, Knoblauch</i>	€ 22,90
Gebratene Meeresfrüchte <sup>B, D, R, 2, 6</sup> <i>Zitronenscheiben, Knoblauch, hausgemachte Gnocchi<sup>A, C</sup></i>	€ 19,90
Lachsfilet <sup>D</sup> vom Grill <i>Knoblauchcreme<sup>D, G</sup>, gegrilltes Gemüse</i>	€ 22,20

# Spezialitäten für Fleischliebhaber

## Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 17,90  
*paniertes Schweineschnitzel<sup>A, C</sup>, Pommes Frites<sup>A, 13</sup>, gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

Jägerschnitzel € 18,90  
*Naturschnitzel, Champignonrahmsoße<sup>A, G</sup>, hausgemachte Spätzle<sup>A, C</sup>,  
gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

Cordon Bleu vom Schwein € 22,50  
*paniertes Schweineschnitzel<sup>A, C</sup>, gefüllt mit Käse<sup>G, 10, 11</sup> und Schinken<sup>1, 2</sup>,  
Pommes Frites<sup>A</sup>, gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

Welfenlendchen € 23,50  
*Schweinemedaillons, Champignonrahmsoße<sup>A, G</sup>, hausgemachte Spätzle<sup>A, C</sup>,  
gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

## Kalb

Piccata Milanese € 29,50  
*Kalbschnitzel in Parmesan – Eihülle<sup>A, C, G</sup>, Tomatensoße,  
hausgemachte Gnocchis<sup>A, C</sup>, gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

## Rind

Leber „Berliner Art“ € 18,90  
*Rinderleber, Bratensoße<sup>A</sup>, gebratene Apfelscheiben, Röstzwiebeln<sup>A</sup>, Bratkartoffeln*

Rumpsteak mit dreierlei Dips € 28,50  
*Rindersteak, Sourcream<sup>G, O, 1, 4</sup>, Chili-Minz<sup>G, O, 1, 4</sup>, Pfefferrahm<sup>G</sup>, Pommes Frites<sup>A, 13</sup>,  
gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

Pfeffersteak € 28,50  
*Rindersteak, Pfefferrahmsoße<sup>A, G</sup>, hausgemachte Spätzle<sup>A, C</sup>,  
gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

## Hähnchen

Curry Hähnchen € 18,90  
*Hähnchenbrustfilet, Curry-Ingwer-Soße<sup>A, G</sup>, Ananas, Butterreis<sup>G</sup>,  
gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

Sizilianischer Aubergineintopf € 19,50  
*Rosmarin-Hähnchenbrust vom Grill, frisches Ciabatta<sup>A, 14</sup>,  
gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>*

# Schwäbische Klassiker

Kässpätzle **Vegetarisch** € 13,90

hausgemachte Spätzle<sup>A, C</sup>, Käse<sup>G, 10, 11</sup>, Röstzwiebeln<sup>A</sup> oder Schmelzzwiebeln<sup>A</sup>, grüner Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>

Maultaschen<sup>A, C</sup> hausgemacht € 15,20

Röstzwiebeln<sup>A</sup>, wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>M</sup> oder Salatgarnitur<sup>C, G, M</sup>

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 30,40

vom zarten Roastbeef (Rind), knusprige Röstzwiebeln<sup>A</sup>, hausgemachte Kässpätzle<sup>A, C, G, 10, 11</sup>, gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>

Allgäuer Spieß € 25,50

saftige Rinder-, Schweine- und Hähnchenbrustmedaillons am Spieß, Rahmsoße<sup>A, G</sup>, hausgemachte Kässpätzle<sup>A, C, G, 10, 11</sup>, gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>

Allgäuer Käseschnitzel € 22,90

Schweineschnitzel, paniert mit Käse<sup>G, 10, 11</sup>, Pommes Frites<sup>A, 13</sup>, gemischter Beilagensalat<sup>C, G, M</sup>

# Vesper

Ofenkartoffel **Vegetarisch** € 9,50

hausgemachter Sauerrahmdip<sup>G, O, 1, 4</sup>, Tomate, Rucola

Wurstsalat

Wurstsalat<sup>1, 2</sup>, hausgemachtes Essig-Öl-Dressing<sup>M, O</sup>

mit Bauernbrot<sup>A, 12, 14</sup> € 10,90

mit Bratkartoffeln € 12,90

Schweizer Wurstsalat

Wurstsalat<sup>1, 2</sup> mit Käse<sup>G</sup>, hausgemachtes Essig-Öl-Dressing<sup>M, O</sup>

mit Bauernbrot<sup>A, 12, 14</sup> € 11,90

mit Bratkartoffeln € 13,90

Hawaii Toast € 10,50

Toastbrot<sup>A, 12, 14</sup>, Ananas, Schinken<sup>1, 2</sup>, Käse<sup>G</sup>, Preiselbeeren

Jäger Toast € 12,90

Toastbrot<sup>A, 12, 14</sup>, Schweinefilet, Champignons,

mit Käse<sup>G, 10, 11</sup> überbacken, Salatgarnitur<sup>C, G, M</sup>

# Pizza

Pizza <sup>A, 14</sup> Margherita	<b>Vegetarisch</b>	€ 8,90
<i>Tomatensoße<sup>1, 13</sup>, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Oregano</i>		
Pizza <sup>A, 14</sup> Prosciutto/Salami		€ 9,90
<i>Tomatensoße<sup>1, 13</sup>, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Schinken<sup>1, 2</sup> oder Salami<sup>1, 2</sup></i>		
Pizza <sup>A, 14</sup> Tonno		€ 12,50
<i>Tomatensoße<sup>1, 13</sup>, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Thunfisch<sup>D, 1</sup>, Oliven<sup>15</sup>, Zwiebeln</i>		
Pizza <sup>A, 14</sup> Calabrese (pikant)		€ 11,90
<i>Tomatensoße<sup>1, 13</sup>, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Salsiccia (scharfe italienische Salami<sup>1, 2</sup>), Champignons, Zwiebeln</i>		
Pizza <sup>A, 14</sup> Leone		€ 13,50
<i>Tomatensoße<sup>1, 13</sup>, Parmaschinken<sup>1, 2</sup>, Gorgonzola<sup>G</sup>, Rucola</i>		
Pizza <sup>A, 14</sup> Orso Nero (Schwarzbär)		€ 13,90
<i>schwarzer Teig<sup>A, R</sup>, Weißknoblauchsoße<sup>G</sup>, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Räucherlachs<sup>D</sup>, Rucola, Parmesanspäne<sup>G</sup>, Zwiebel</i>		
Pizza <sup>A, 14</sup> Albanese		€ 13,00
<i>schwarzer Teig<sup>A, R</sup>, Weißknoblauchsoße<sup>G</sup>, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Hänchenstreifen, frische Tomaten, Zwiebel</i>		
Pizza <sup>A, 14</sup> Siziliano (scharf)		€ 13,20
<i>Tomatensoße<sup>1, 13</sup>, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Sardellen<sup>D, O, 1, 5</sup>, Zwiebeln, Knoblauch, scharfes hausgemachtes Chili- Öl</i>		
Pizza <sup>A, 14</sup> Quattro Stagioni		€ 11,90
<i>Tomatensoße<sup>1, 13</sup>, Mozzarella<sup>G, 10, 11</sup>, Schinken<sup>1, 2</sup>, Champignons, Oliven<sup>15</sup>, milde Peperoni</i>		

# Pasta

Spaghetti Carbonara	€ 13,00
<i>Spaghetti<sup>A, 1, 2</sup>, Schinken<sup>1, 2</sup>, Zwiebeln, Sahnesoße<sup>G</sup>, Ei<sup>C</sup></i>	
Spaghetti Bolognese	€ 12,50
<i>Spaghetti<sup>A, 1, 2</sup>, Rinderhackfleischtomatensoße, Parmesanspäne<sup>G</sup></i>	
Tagliatelle Garnelen	€ 16,90
<i>Tagliatelle<sup>A, 1, 2</sup>, Garnelen<sup>B</sup>, Gemüestreifen, Knoblauch, Weißweinsoße<sup>D, G</sup></i>	
Tagliatelle Lachs	€ 16,90
<i>Tagliatelle<sup>A, 1, 2</sup>, Lachs<sup>A, D</sup>, Gemüestreifen, Knoblauch, Weißweinsoße<sup>D, G</sup></i>	
Penne all'Arrabiata <b>Vegetarisch</b>	€ 10,50
<i>Penne<sup>A, 1, 2</sup>, frisches Chili, Knoblauch, pikantes Tomatensugo</i>	
Tagliatelle „Di Pollo“	€ 14,90
<i>Tagliatelle<sup>A, 1, 2</sup>, Hähnchenbrust, Champignons, Ananas, Curryrahmsoße<sup>G</sup></i>	
Lasagne al Forno <sup>A, 1, 2</sup>	€ 10,90
<i>Rinder-Hackfleisch-Béchamelsoße<sup>C, G</sup>, mit Käse<sup>G, 10, 11</sup> überbacken</i>	

# Für unsere kleinen Gäste



Kinderschnitzel mit Pommes

€ 9,50

Spätzle mit Rahmsoße

€ 5,90

Portion Pommes

€ 5,00

Chicken Nuggets mit Pommes

€ 8,50

Pasta mit Tomatensoße

€ 6,50

## Etwas Süßes zum Schluss

Eisbäreis – 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne & Schokosoße

€ 4,50

Pinocchioeis

€ 5,00



Diese Gerichte sind ausschließlich für unsere Gäste bis einschließlich 12 Jahren.

Bezüglich Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

## Desserts

Affogato ( <i>koffeinhaltig</i> )	€ 3,90
<i>Espresso mit Vanilleeis<sup>G, 4, 10, 11</sup></i>	
Hausgemachtes Pannacotta <sup>G</sup>	€ 6,50
Tiramisu <sup>A, C, G, 1, 13, 10</sup> ( <i>alkohol- /koffeinhaltig</i> )	€ 6,20
<i>Schokosoße<sup>G, H, 4, 11, 12</sup>, Sahnehäubchen<sup>G</sup></i>	
Tartufo	€ 5,90
<i>Schokoladeneis<sup>G, 4, 10, 11</sup>, Vanille-Nuss-Eis-Kern<sup>G, H, 4, 10, 11</sup>, Kakaopulver<sup>H</sup></i>	
Trilece <sup>G</sup>	€ 5,90
<i>Karamellsoße<sup>G, 4, 11, 12</sup>, sizilianisches Dessert</i>	
Apfelküchlein <sup>A, C, G, 12, 14</sup>	€ 6,20
<i>Zimt und Zucker, Vanilleeis<sup>G, 4, 10, 11</sup>, Sahnehäubchen<sup>G</sup></i>	
Apfelstrudel <sup>A, G, 12, 14</sup>	€ 6,20
<i>Vanilleeis<sup>G, 4, 10, 11</sup> und Sahnehäubchen<sup>G</sup></i>	
Hausgemachtes Creme Brûlée <sup>C, G</sup>	€ 6,50

# Unsere Eisspezialitäten

Schokobecher	€ 7,00
4 Kugeln Schokoladeneis <sup>F, G, H, 4, 10, 11</sup> , Sahne <sup>G</sup> , Schokosoße <sup>G, H, 4, 11, 12</sup>	
Amarenabecher	€ 7,50
4 Kugeln Amarena-Eis <sup>G, 4, 10, 11</sup> , Sahne <sup>G</sup> , Amarenasoße <sup>G, O, 4, 11, 12</sup> , Amarenakirschen <sup>O</sup>	
Krokantbecher	€ 8,00
4 Kugeln Milcheis <sup>G, 4, 10, 11</sup> , Sahne <sup>G</sup> , Karamellsoße <sup>F, G, 4, 11, 12</sup> , Krokant <sup>H</sup>	
Amarettobecher (alkoholhaltig)	€ 8,50
4 Kugeln Milcheis <sup>G, 4, 10, 11</sup> , Sahne <sup>G</sup> , Amarettolikör <sup>H</sup> , Amarettini <sup>E, H</sup>	
Heiße Liebe	€ 7,50
4 Kugeln Vanilleeis <sup>G, 4, 10, 11</sup> , heiße Himbeeren, Sahne <sup>G</sup>	
Früchtebecher	€ 8,00
4 Kugeln Fruchteis <sup>G, 4, 10, 11</sup> , Sahne <sup>G</sup> , Erdbeersoße <sup>F, G, O, 4, 11, 12</sup> , frische saisonale Früchte	
Herrenbecher (alkoholhaltig)	€ 8,50
gemischtes Eis <sup>G, 4, 10, 11</sup> , Walnüsse <sup>H</sup> , Whiskey, Sahne <sup>G</sup>	
Coupe Dänemark	€ 6,50
4 Kugeln Vanilleeis <sup>G, 4, 10, 11</sup> , heiße Schokosoße <sup>G, H, 4, 11, 12</sup> , Sahne <sup>G</sup>	

## Gemischtes Eis

1 Kugel	€ 1,50
2 Kugeln	€ 3,00
3 Kugeln	€ 4,50
Sahne <sup>G</sup>	€ 1,00
Soße <sup>F, G, O, 4, 11, 12</sup> (Schokolade, Erdbeere, Karamell, Amarena)	€ 1,50

## Eissorten:

Vanille<sup>G, 4, 10, 11</sup>, Schokolade<sup>G, H, 4, 10, 11</sup>, Erdbeere<sup>G, 4, 10, 11</sup>, Nuss<sup>E, G, H, 4, 10, 11</sup>, Cookies<sup>G, H, 4, 10, 11</sup>, Pistazie<sup>G, H, 4, 10, 11</sup>, Stracciatella<sup>G, H, 4, 10, 11</sup>, Amarena<sup>G, 4, 10, 11</sup>, Banane<sup>G, 4, 10, 11</sup>

# Legende für Allergene und Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

die Buchstaben in der Speisekarte beziehen sich auf die folgenden

## Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch und Laktose (einschließlich Sahne, Käse, Butter)

H: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia)

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l)

P: Lupinen

R: Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch, Muscheln)

## Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff

2: mit Antioxidationsmittel

3: mit Geschmacksverstärker

4: mit Farbstoff

5: geschwefelt

6: mit Phosphat

7: mit Süßungsmittel

8: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

9: enthält eine Phenylalaninquelle

10: mit Emulgator

11: mit Stabilisator

12: mit Säuerungsmittel

13: mit Verdickungsmittel

14: mit Backtriebmittel

15: geschwärzt (z. B. Oliven oder schwarzer Pizzateig – Pflanzenkohle)

**Hinweis:** Unsere Speisen werden in einer Küche zubereitet, in der verschiedene Allergene verarbeitet werden. Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei schweren Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen, eine Gewähr für die Vollständigkeit kann nicht übernommen werden.