

Landgasthof zum Bären



„Treue Freunde, offene Worte, frohe Gäste
hab ich gern“

Wir heißen Sie herzlich willkommen im „Bären“!
Gottfried Hübler mit Team

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit. Gerne geben wir unser Bestes, dass Sie sich bei uns im „Bären“ wohlfühlen!

„Das reichste Mahl
ist freudvoller, wenn nicht
des Wirtes Zuspruch
und Geschäftigkeit
den Gästen zeigt,
dass sie willkommen sind.
Satt essen kann sich ein Jeglicher zu Hause;
geselliges Vergnügen und munteres Gespräch
müssen einem Festmahl
Würze geben.“

[Friedrich v. Schiller]

Alle Speisen werden auf Wunsch auch als kleine Portion serviert.

Landgasthof zum Bären

Inhaber: Gottfried Hübler

Hauptstraße 20, 87452 Altusried

Tel.-Nr. 08373 / 333 od. 0171 / 37 215 34

www.zumbären-altusried.de

info@zumbären-altusried.de oder info@zumbaeren-altusried.com

Öffnungszeiten:

Montag+Dienstag

Ruhetag (für besondere Anlässe oder Familienfeiern sind wir auch gerne an den Ruhetagen für sie da)

Mittwoch bis
Samstag

11 Uhr bis 23 Uhr

Sonntag

10 Uhr bis 22 Uhr

Aus unserem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle * a/c/g/i	€ 5,20
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle *a/c/g/i/16/17	€ 5,20
Rinderkraftbrühe mit Brätknödel * a/c/g/i/16/17	€ 5,90

Frische Salate vom Markt

Kleiner bunter Salatteller * a/g/i/j/3/4	€ 6,50
„Sommertraumplatte“ mit gebratenen Röstli Bergkäsekugeln * a/g/i/j/3/4	€ 16,90
Salatvariation „Gambas“ mit Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchöl gebraten * a/b/g/i/j/3/4	€ 18,90

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischter Salat *a/c/g/j/2	€ 15,90
Vegetarisches Röstli mit Gartengemüse und Käse überbacken dazu Spiegelei und gemischten Salat *g/i/j/2/3/4/7/8	€ 14,90
Gemüse Maultaschen mit frischem Gartengemüse und gemischten Salat *a/c/j/3/4	€ 15,90

Fischspezialitäten

Zanderfilet gebraten mit frischen Gartengemüse und Kartoffeln * a/b/d/g/2	€ 19,90
---	---------

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat *a/c/3/9	€ 14,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischten Salat * a/c/j/3/9	€ 18,90
Wirthauschnitzel vom Schwein mit Speckwürfel und Käse überbacken dazu Pommes frites und gemischten Salat * a/c/g/i/j/1/3/4/9	€ 19,90
Bären-Pfanne Allgäuer Kässpätzle mit Schweinefilet und Champignonrahmsoße *a/c/g/j/i/3/9	€ 21,90
Paprikaschnitzel (scharf) mit Pommes frites und gemischter Salat * a/c/l/3/9	€ 19,90
Schweinebraten mit frischen Kartoffelsalat und Bratensoße *a/j/3/9	€ 16,90
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und gemischter Salat *a/g/3/4/9	€ 20,90
Champignonrahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle und gemischten Salat *a/c/g/j/i/3/9	€ 19,90
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischten Salat * a/c/i/j/l/2/3/4/8/9	€ 20,90
Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischten Salat *a/c/j/3/9	€ 19,90
Grillteller (Dreierlei Fleischsorten) mit Bratensoße, Speckscheiben, Kräuterbutter und Pommes frites, dazu gemischten Salat *a/g/i/j/l/2/3/4/9	€ 20,90
Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Röstzwiebeln und gemischten Salat *a/c/g/i/j/l/4/9	€ 27,90

Vesperküche

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischten Salat * a/c/9	€ 14,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln, garniert mit Tomate und Ei *a/c/j/2/3/4/9	€ 11,90
Wurstsalat „Art des Hauses“ mit Essiggurken und Zwiebeln, garniert mit Tomate und Ei *a/c/j/2/3/4/9	€ 11,50

Für unsere kleinen Gäste

Pommes frites * a/c/9	€ 4,90
Spätzle mit Sauce *a/c/g/i	€ 4,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites *a/c/9	€ 8,50
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites *a/c/3/7/8/9	€ 8,50

Süße „Versuchungen“

Zwetschgenknödel mit Vanilleeis und Sahne *a/c/g	€ 7,90
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne *a/c/g	€ 7,90
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *a/c/g	€ 8,90
Kaiserschmarren mit Apfelmus *a/c/g/2/4/8	€ 8,90

*Information über Lebensmittel Allergene:

a. Gluten/Getreide; b. Krebstiere; c. Ei/-Erzeugnisse; d. Fisch; e. Erdnüsse; f. Sojabohnen;
g. Milch/Laktose; h. Schalenfrüchte; i. Sellerie; j. Senf; k. Sesamsamen;
m. Schwefeldioxid/Sulphite; n. Lupinen; 14. Weichtiere

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe; 2. Konservierungstoffe; 3. Nitritpökelsalz/Nitrat;
4. Antioxidationsmittel; 5. Geschmacksverstärker; 6. Eisensalze/"geschwärzt", 7. "gewachst";
8. Süßstoffe; 9. Phosphate; 10. Coffeinhaltig; 11. Chininhaltig

Aperitif

Glas Sekt *l	0,1l	€ 3,50
Glas Sekt Orange *l	0,1l	€ 3,50
Glas Sekt Holunder *l	0,1l	€ 3,50
Glas Sekt Aperol *l	0,1l	€ 3,80
Campari mit Mineralwasser *a/d/1l	5 cl	€ 4,50
Campari mit Orangensaft * a/d/1l	5 cl	€ 4,50
Aperol Spritz *l/1	0,25 l	€ 6,90
Lillet Wild Berry *l/1	0,25 l	€ 6,90
Flasche Prosecco *l/1	0,75 l	€ 14,90
Flasche Sekt *l/1	0,75 l	€ 14,90

Bierspezialitäten vom Allgäuer Brauhaus

Urtyp Export vom Fass *a	0,50 l	€ 4,20
	0,30 l	€ 3,20
Radler, süß oder sauer *a/4	0,50 l	€ 4,20
	0,30 l	€ 3,20
Claustaler Classic *a	0,50 l	€ 4,20
Allgäuer Büble Bier urbayrisch dunkel *a	0,50 l	€ 4,20
Teutsch Pils *a	0,33 l	€ 3,30
Büble Edelweissbier vom Fass *a	0,50 l	€ 4,50
	0,30 l	€ 3,50
Russ süß oder sauer *a	0,50 l	€ 4,50
Cola Weizen *a/1/10	0,50 l	€ 4,50
Alt Kemptener Weisse Dunkel *a	0,50 l	€ 4,50
Büble Edelweissbier Alkoholfrei * a/4	0,50 l	€ 4,50
Maß *a	1,0 l	€ 8,40
Weizen Maß *a	1,0 l	€ 9,00
Goaß`n maß *a	1,0 l	€ 14,00
Schnee Maß *a	1,0 l	€ 14,00
Laternen Maß *a	1,0 l	€ 14,00

Most, Mostschorle, Weinschorle

Most	0,50 l	€ 3,70
	0,30 l	€ 2,70
Most „gespritzt“, süß oder sauer	0,50 l	€ 3,70
	0,30 l	€ 2,70
Weißwein-Schorle, süß oder sauer *I	0,25 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,50
Rotwein-Schorle, süß oder sauer *I	0,25 l	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,40 l	€ 2,60
Selters Classic	0,75 l	€ 4,60
	0,25 l	€ 2,50
Selters naturell	0,75 l	€ 4,60
	0,25 l	€ 2,50
Pepsi Cola*1/10, Cola light*1/4/8, Spezi*1/4/10, Fanta*g/4 und Zitronenlimonade*4,	0,40 l	€ 3,70
	0,20 l	€ 2,70
<u>Lindauer Säfte:</u>		
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft *4	0,40 l	€ 3,70
	0,20 l	€ 2,70
Apfelschorle, Orangenschorle, Johannisbeer- schorle, Maracujaschorle, Holunderschorle	0,40 l	€ 3,70
	0,20 l	€ 2,70

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee *g/10	€ 2,60
Haferl Kaffee * g/10	€ 4,00
Espresso *10	€ 2,50
Doppelter Espresso *10	€ 4,00
Cappuccino * g/10	€ 3,00
Latte Macchiato * g/10	€ 3,00
Heiße Schokolade *g	€ 3,00
Glas Tee (Pfefferminze, Früchte, Kamille, Grüner Tee)	€ 2,50
Tee mit Rum (2 cl)	€ 3,60

Weißweine offener Ausschank

Bodensee

Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau trocken QbA *I Steinhauser Bodensee Weinmanufaktur <i>Herrlicher Duft nach gelben und grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten sowie Muskat. Am Gaumen mineralisch und angenehm würzig. Seine Frische und Lebendigkeit machen Lust auf mehr.</i>	¼ l	€ 5,30
Kressbronner Berghalde Kerner halbtrocken QbA *I Steinhauser Bodensee Weinmanufaktur <i>Würzig und kräftig strukturiert präsentiert sich dieser Kerner. Vielschichtiges Bouquet nach hellen Früchten und feinen Kräutern. Am Gaumen herrlich würzig und nicht zu trocken.</i>	¼ l	€ 5,30
Müller vom See trocken QbA *I Fruchtig, frischer Müller-Thurgauer, erinnert an reifen Apfel und gelbe Früchte mit einem Hauch von Quitte, typische Aromen, wie der Apfel und die reifen gelben Früchte sind deutlich zu schmecken. Dabei zeigt er sich am Gaumen mit einer gewissen Fülle und feinem Schmelz.	¼ l	€ 5,30
Grüner Veltiner QbA trocken *I Erinnert an gelben Früchte mit floralen Anklängen, gepaart mit erfrischenden Zitrusnoten, animierender Säure und einem saftigen Abgang.	¼ l	€ 5,30

Baden

Durbacher Klingelberger Riesling trocken QbA *I Winzergenossenschaft Durbach <i>Vielschichtig strukturierter Weißwein mit überzeugender Fruchtaromatik nach Äpfeln, Aprikosen und Stachelbeeren. Am Gaumen lebendig, frisch und langanhaltend mit herrlich ausgewogener Frucht-Säurebalance.</i>	¼ l	€ 5,30
---	-----	--------

Roséweine offener Ausschank

Bodensee

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken QbA *I Winzerverein Hagnau <i>Ausgewogene, kräftige Weißherbstart. Von herzhafter Würze, mit fruchtiger Präsenz und fein verwobenem Tannin.</i>	¼ l	€ 5,80
--	-----	--------

Rotweine offener Ausschank

Bodensee

Kressbronner Berghalde 1/4 l € 5,80
Spätburgunder Rotwein trocken QbA *I
Steinhauser Bodensee Weinmanufaktur
In der Nase kräftige Johannisbeer- und Sauerkirscharomen. Am Gaumen saftig und samtig.

Spätburgunder Rotwein halbtrocken QbA *I 1/4 l € 5,80
Winzerverein Hagnau
Ein fülliges Bouquet von Kirsche und Brombeere. Am Gaumen klingende Burgunderfrucht mit weichem Tannin.

Italien

Epicuro Primitivo di Puglia halbtrocken QbA *I 1/4 l € 5,80
intensives Rubinrot, sehr fruchtbetonte Nase, erinnert an Aromen wie Zwetschge, süßen Kirsche, feine Würze mit einem Hauch Veilchen, zeigt er sich sehr samt, weich, mit intensiven Fruchtaromen.

Württemberg

Zweigelt trocken QbA *I 1/4 l € 5,80
erinnert in der Nase dunkle, reife Beere, wie z.B. Schwarzkirsche dominierende Fruchtkomponente, nach Blaubeeren und Schwarzkirsche, gepaart mit einer feinen Würze

Heilbronner Stiftsbeg Trollinger trocken QbA *I 1/4 l € 5,80
Winzerverein Hagnau
Ausgewogene, kräftige Weißherbstart. Von herzhafter Würze, mit fruchtiger Präsenz und fein verwobenem Tannin.

Edel-Destillate

Alter Bodensee-Obstler „Lindau“, 38 % vol. 3 Jahre im Edeltank gereift	2 cl	€ 3,00
Bodensee: Williams, 40 % vol.	2 cl	€ 3,20
Marys Marille, 35 % vol.	2 cl	€ 3,20
Himbeergeist, 42 % vol.	2 cl	€ 3,20
Zwetschge, 40 % vol.	2 cl	€ 3,20
Bodensee Haselnuss-Spirituose, 40 % vol. *h	2 cl	€ 3,90
Steinhauser Edel Cöxle Apfelbrand, 38 % vol.	2 cl	€ 3,90
Eierlikör, 30 % vol. *c	2 cl	€ 3,00
Baileys, 17% vol. * 1,8,10,g	2 cl	€ 3,00
Amaretto, 30 % vol. *h	2 cl	€ 3,00
Sambucca Molinari, 40 % vol.	2 cl	€ 3,00
Alpenglüher-Allgäuer Kräuter, 32% vol.	2 cl	€ 3,00
Jägermeister, 35 % vol.	2 cl	€ 3,00
Asbach Ualt, 30 % vol.	2 cl	€ 3,00
Enzian, 40 % vol.	2 cl	€ 3,00
Whiskey Jim Beam, 40% vol.	2 cl	€ 3,50
Whiskey Jack Daniels, 40 % vol.	2 cl	€ 4,00
Whiskey Jim Beam Cola	2 cl	€ 4,00
Whiskey Jack Daniels	2 cl	€ 4,50