

HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

Hauptstr. 132 • 66497 Contwig • Tel. 06332/5752 • info@gasthaus-baermann.de

Aktions-Tage für den Monat Februar 2026

Dienstag 03. Februar 2026	<u>“Schlachtfest“</u> (ab 12:00 Uhr)
Freitag 06. Februar 2026	<u>“Steak-Abend“</u> Black-Angus Hüftsteak mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Marktsalat
Dienstag 10. Februar 2026	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -
Freitag 13. Februar 2026	<u>“Tatar-Abend“</u> frisches Rindertatar mit Butter und Landbrot
<u>Valentinstag</u> Samstag 14. Februar 2026	<u>“Herzblattmenu“</u> Das 5-Gang-Menu für Verliebte
<u>Rosenmontag & Veilchendienstag</u> 16. & 17. Feb. 2026	<u>“Traditionelles Heringessen“</u> frische Matjes nach Großmutter- Rezept eingelegt mit Pellkartoffeln



HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

Hauptstr. 132 • 66497 Contwig • Tel. 06332/5752 • info@gasthaus-baermann.de

Freitag 20. Februar 2026	<u>Wildspezialitäten</u> <i>leckeres vom heimischen Wildschwein und Reh</i>
Dienstag 24 Februar 2026	<u>“Schnitzeljagd”</u> <i>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</i>
Freitag 27. Februar 2026	<u>“Fisch verliebt”</u> <i>aus dem Meer auf den Teller</i>
Dienstag 03. März 2026	<u>“Schlachtfest”</u> <i>(ab 12:00 Uhr)</i>

***Reservierungen und Bestellungen
unter der Telefonnummer: 06332 5752
Wir FREUEN uns auf EUCH***

Unsere Öffnungszeiten:

Freitag bis Dienstag: 17:30 – 20:00 Uhr
Dienstag: 12:00 – 14:00 Uhr (Schlachtfest)
Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr
an Feiertagen: 12:00 - 14:00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



Dienstag, 24. Feb. 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Schnitzeljagd

***11 Variationen mit
Pommes, frischem
Saisonsalat
oder Mischgemüse***

Telefon:06332 5752

Email:info@gasthaus-baermann.de

Dienstag, 24. Feb. 2026

Tagesschnitzel

***Schnitzel-Provenzal
mit würzigem Ratatouille
und Pommes frites***



HOTEL - RESTAURANT
Bärmann

€ 14,90

*... es müssen ja nicht alle sein,
aber schön wäre es schon ...*

“Schnitzelabend“
- 11 verschiedene Variationen -

Die Basis:

*wir servieren Ihnen jedes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Salatteller*

je €14,90

Sie bestimmen aus diesen Variationen Ihren persönlichen Favoriten:

“Wiener Art-Schnitzel“	mit Zitronenecken
“Schweitzer-Schnitzel“	mit Kochschinken ⁽⁷⁾ und Käse überbacken
“Jäger-Schnitzel“	mit unseren beliebten Rahmchampignons
“Feuer-Schnitzel“	mit einer pikanten Peperoni-Knoblauch-Soße
“Zwiebel-Schnitzel“	mit in Butter gerösteten Zwiebelscheiben
“Tomaten-Schnitzel“	mit Tomatenscheiben und Käse überbacken
“Hawaii-Schnitzel“	mit Ananasscheiben und Käse überbacken
“Rahm-Schnitzel“	mit einer leckeren Rahmsoße
“Pfeffer-Schnitzel“	mit einer Pfeffer-Rahm-Soße
“Butter-Schnitzel“	mit selbstgemachter Kräuterbutter
“Holsteiner-Schnitzel“	mit Spiegelei

für Änderungen/ Zusätze werden gesondert berechnen

7 = mit Phosphat

Freitag, 27. Feb. 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Fisch verliebt

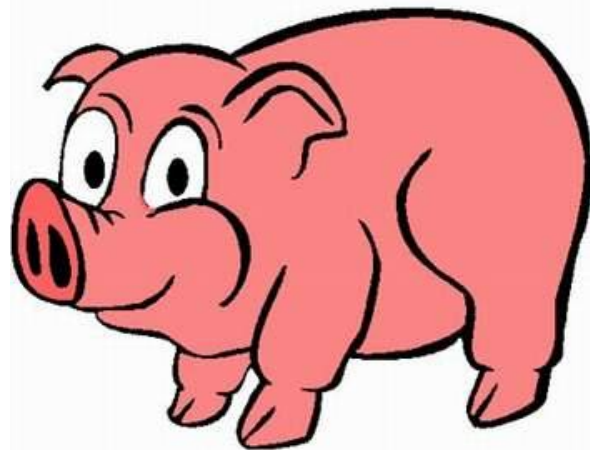
*Leckereien aus dem
Meer
auf den Teller*

*Telefon:06332 5752
Email:info@gasthaus-baermann.de*

Dienstag

03. März 2026

Schlacht-



fest

HOTEL - RESTAURANT
Bärman

Sonntagsschmaus

am 01. März 2026

*Geschnetzeltes von der
K albsleber mit einer
Madeira-Apfel -Jus,
K artoffelstampf mit
Petersilenwurzelschaum
und Sommersalat*

€19,90

*... man verschiebt so viel auf
SPÄTER ... SPÄTER muß wohl
GRANDIOS werden*

... der Frühling grüßt am Horizont ...

*Tomatensuppe
mit Sauerrahm und Cashew-Topping
€ 5,40*

*lecker eingelegte Matjesfilet
mit Kräuterkartoffeln
€ 15,90*

*Rinderroulade
klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Gurke
dazu Semmelknödel und frischer Gartensalat
€ 23,90*

*geschmolzene Maultaschen
vom Dammhirsch und Wildschwein
mit Röstzwiebeln und Bio-Rahmspinat
€ 17,90*

*Panna cotta mit Himbeercouli
€ 5,40*

*Crème Brûlée
€ 5,20*

*„Ein Leben ohne Freude ist wie eine weite
Reise ohne Gasthaus“*

(Demokrit)

... zum loslöfeln, alles hausgemacht ...

	<i>Euro</i>
<i>Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Gartenkräuter</i>	<i>5,40</i>
<i>klare Rinderbrühe mit Marklößchen und Maultaschen</i>	<i>7,20</i>

auch "leichte" Gerichte machen Laune

<i>großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust</i>	<i>16,80</i>
<i>großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	<i>16,50</i>

... die Freude am Schnitzel ...

<i>"Wiener Art" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit frischen Zitronenecken, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	<i>16,90</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>14,90</i>
<i>"Jägerschnitzel" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit unseren beliebten Rahmchampignons, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	<i>18,20</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>16,20</i>
<i>"Cordon Bleu" von der Putenbrust paniertes Putenschnitzel mit Schinken^(2,3) und Käse gefüllt, dazu Kartoffelstäbchen Salatteller</i>	<i>21,30</i>

***Sie können von unseren Schnitzel nicht genug bekommen??
Dann besuchen Sie uns an unseren Schnitzeldienstage
und haben Sie die Wahl aus 11 Variationen.***

„Man kann weder gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.“

(Virginia Wolf)

... vom Land und Wasser ...

Euro

Rindersteak "Pfälzer Art"

gebratenes Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, Kartoffelstäbchen und Salatteller

29,90

Pfeffersteak

gebratenes Rumpsteak mit einer würzigen Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat

29,90

Wirtshaussteak

gebratenes Schweinerückensteak auf Schwenkkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, selbstgemachter Kräuterbutter und Salatteller

21,90

gebratenes Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken, Kartoffelkroketten und Beilagensalat

19,80

kleine Portion

17,80

gebratene Medaillons vom Schweinefilet

mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelröstinchen und Salatteller

21,90

kleine Portion

19,90

"Bauerntopf"

verschiedene gebratene Medaillons (Schwein, Rind und Pute) auf Schwenkkartoffeln mit Pilzrahmsoße, einem Spiegelei dazu wahlweise Buttergemüse oder Salatteller

23,50

pochiertes Lachsfilet

mit einer Riesling-Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffeln

23,50

kleine Portion

21,50

Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräuter gebraten auf Butternudeln, dazu Salatteller

20,90

kleine Portion

19,90

2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 7 = mit Phosphat

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*„Kein Genuß ist vorübergehend, denn der
Eindruck den er hinterlässt ist bleibend.“*

(Johann Wolfgang von Göthe)

... fleischlos glücklich ...

Euro

*Spinatknödel mit aufgeschäumter Salbei-Butter,
Parmesan flakes und frischer Marktsalat*

17,90

Bunte-Nudel-Pfanne

*Butternudeln mit Pilzen, Zwiebeln, Paprikastreifen und Kräuter,
mit Peperoni und Knoblauch zubereitet*

17,40

Nachtisch gibt es auch, fragen Sie uns!!

*Familienfeste sind bei uns in den besten Händen, sei es in
unseren Räumlichkeiten, oder bei Ihnen zu Hause.
Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung Ihrer
Festlichkeiten.*