

*frischer Pfälzer Spargel*

*B* HOTEL • RESTAURANT  
*ärmann*

*Spargel, Sie*

*bei UNS*

“... bis Johanni nicht  
vergessen:

*Spargel essen* ...“

*Telefon:06332 5752*

*Email:info@gasthaus-baermann.de*

# HOTEL - RESTAURANT **Bärermann**

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

## **Aktions-Tage für den Monat Mai 2026**

<b>Dienstag</b> <b>05. Mai 2026</b>	<b><u>“Schlachtfest“</u></b> <b>(ab 12:00 Uhr)</b>
<b>Freitag</b> <b>08. Mai 2026</b>	<b><u>“Deutschlandreise“</u></b> <b>Spezialitäten aus Hessen</b>
<b>Dienstag</b> <b>12. Mai 2026</b>	<b><u>“Schnitzeljagd“</u></b> <b>panierte Schweineschnitzel mit</b> <b>Pommes frites und Saisonsalat</b> <b>- 11 Variationen -</b>
<b>Freitag</b> <b>15. Mai 2026</b>	<b><u>“Spargelabend“</u></b> <b>Port. frischer Pfälzer Stangenspargel</b> <b>mit Kartoffeln, Tirolersoße</b> <b>und paniertem Seelachsfilet</b>
<b>Dienstag</b> <b>19. Mai 2026</b>	<b><u>“Chicken-Wings“</u></b> <b>mit Salsa-Dip und Pommes frites</b>
<b>Freitag</b> <b>22. Mai 2026</b>	<b><u>“Pfingst-Ochsen-Steak-Abend“</u></b> <b>Entrecôte oder Hüft-Steak</b> <b>mit Röstzwiebeln, Bärlauchbutter,</b> <b>Pommes und Salat</b>



# HOTEL - RESTAURANT **Bärermann**

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

<b>Dienstag</b> <b>26. Mai 2026</b>	<b><u>“Schnitzeljagd“</u></b> <b>panierte Schweineschnitzel mit</b> <b>Pommes frites und Saisonsalat</b> <b>- 11 Variationen -</b>
<b>Freitag</b> <b>29. Mai 2026</b>	<b><u>“Wiener-Backhändl“</u></b> <b>½ paniertes Hähnchen,</b> <b>saftig ausgebacken mit Kartoffelsalat</b>

<b>Dienstag</b> <b>02. Juni 2026</b>	<b><u>“Schlachtfest“</u></b> <b>(ab 12:00 Uhr)</b>
---	---

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

## **Unsere Küchenzeiten:**

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

Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



*Freitag, 08. Mai 2026*

*B* HOTEL • RESTAURANT  
*ärmann*

*Deutschlandreise*

***Spezialitäten aus  
Hessen***

*... Ei Gude, Wie ? ...*

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

# ... *Ei Gude, Wie ?* ...

## “Spezialitäten aus Hessen“

*Portion frischer Stangenspargel  
mit Kräuterkartoffeln und  
Frankfurter-Grüner-Soße* € 22,90  
*dazu paniertes Schweineschnitzel* € 26,50

*“Sachsenhäuser Schnitzel“  
paniertes Schweineschnitzel mit einem  
Zwiebel-Champignon-Ragout und Schmand  
dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat* € 21,50

*gekochte Rindertafelspitz  
mit Frankfurter-Grüner-Soße,  
Schwenkkartoffeln und Frühlingssalat* € 22,90

*“Ebbelwei-Gickel“  
gebratene Poulardenbrust mit einer  
leckeren Apfelwein-Champignon-Soße,  
dazu Bio-Spinatknödel und Saisonsalat* € 22,90

*Frankfurter Sprizz* 0,20l Glas € 6,90  
*(Äppelwoi mit Aperol und Zitrone)*

*Apfelwein* 0,40l Glas € 3,80

*Gespritzter (süß/ sauer)* 0,40l Glas € 3,60

*Dienstag, 12. Mai 2026*

*B* HOTEL • RESTAURANT  
*ärmann*

*Schnitzeljagd*

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

*Telefon: 06332 5752  
Email: [info@gasthaus-baermann.de](mailto:info@gasthaus-baermann.de)*

*Wenn Du Kartoffeln oder Spargel isst,  
schmeckst Du den Sand der Felder  
und den Wurzelsegen,  
des Himmels Hitze und den kühlen Regen  
kühles Wasser und den warmen Mist.*

*(Carl Zuckmayer)*

**... der Frühling grüßt am Horizont ...**

*Cremesüppchen vom frischen Pfälzer Spargel  
mit Ringe vom Gartenschnittlauch*

**€ 5,60**

**Portion frischer Pfälzer Stangenspargel**  
*mit Kräuterkartoffeln, dazu wahlweise  
Sauce Hollandaise, Schnittlauchsoße  
oder flüssige Butter*

**€ 22,90**

*mit paniertem Schweineschnitzel* € 26,90

*mit gekochtem Schinken* € 26,90

*mit gebratenem Lachsfilet* € 30,40

**Spargel im Pfannkuchenmantel**  
*frische Pfälzer Stangenspargel im Eierpfannkuchen  
mit gekochtem Schinken und Schnittlauchsoße*

**€ 26,40**

***Crème Brûlée***

**€ 5,60**

***Mousse au Chocolate***

**€ 5,60**

*„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>	5,40
<i>klare Rinderbrühe mit Marklößchen und Maultaschen</i>	7,20

**auch "leichte" Gerichte machen Laune**

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

**... die Freude am Schnitzel ...**

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

***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**

*„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.*