

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

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



HOTEL - RESTAURANT **Bärermann**

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

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

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

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, 22. Mai 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Steak-Abend

Steakvariationen
vom
Pfingst-Ochsen

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

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

“Pfingst-Ochsen Steak“
Freitag, 22 Mai 2026

Pfingst-Ochsen-Entrecôte:

*Black-Angus Entrecôte (300g)
mit hausgemachter Bärlauchbutter, Salsa,
Röstzwiebel, Kartoffelstäbchen und
Frühlingssalat* **€28,90**

Pfingst-Ochsen-Hüftsteak:

*Black-Angus Hüftsteak (300g)
mit hausgemachter Bärlauchbutter, Salsa,
Röstzwiebel, Kroketten und frischem Marktsalat* **€25,90**

Pfingst-Ochsen-T-Bone:

*Black-Angus T-Bone (500g)
mit hausgemachter Bärlauchbutter, Salsa,
Röstzwiebel, Quetschkartoffeln
an Kräuterquark und Gartensalat* **€32,90**

Pfingstschmaus

am 24. & 25. Mai 2026

Bär HOTEL • RESTAURANT
ermann

***Sauerbraten
vom Weiderind
mit Speckknödel und
frischer Frühlingssalat
€ 21,90***

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

Pfingstsmenü

am 24. & 25. Mai 2026

HOTEL • RESTAURANT
Bärermann

**Cremesüppchen vom frischen
Pfälzer Spargel**

**frischer Pfälzer Stangenspargel
mit Kräuterkartoffeln, Schnittlauchsoße,
flüssiger Butter oder Sauce Hollandaise
dazu ein paniertes Schweineschnitzel**

**Panna cotta
mit frischer Erdbersoße**

€ 29,00

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

Dienstag, 26. Mai 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Schnitzeljagd

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

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

Freitag, 29. Mai 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Wiener Backhendl

solange Vorrat reicht

½ paniertes

Hähnchen

saftig ausgebacken

mit Kartoffelsalat

Telefon:06332 5752

Email: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^(2,3) 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.***

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

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

„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.*