

frischer Pfälzer Spargel

B HOTEL • RESTAURANT
*är*mann

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



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*

Dienstag, 26. Mai 2026

Tagesschnitzel

***paniertes Schweineschnitzel
mit Spargelstangen,
Schnitlauchsoße und
Pommes frites***



HOTEL - RESTAURANT
Bärman

€ 19,90

*... 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, 29. Mai 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärermann

Wiener Backhendl

solange Vorrat reicht

½ paniertes

Hähnchen

saftig ausgebacken

mit Kartoffelsalat

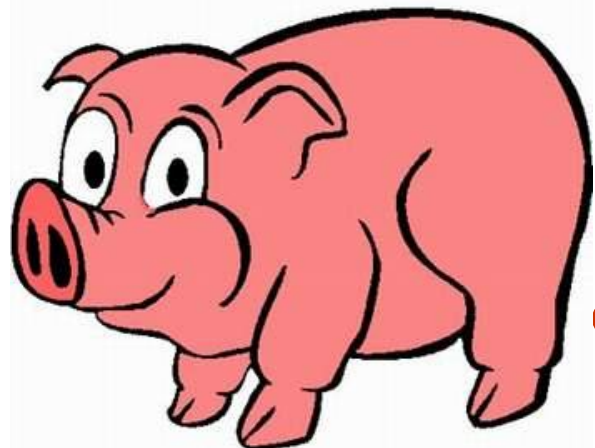
Telefon:06332 5752

Email:info@gasthaus-baermann.de

Dienstag

02. Juni 2026

Schlacht-



fest

HOTEL - RESTAURANT
Bärman

*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>	<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

*„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.*