

# HOTEL - RESTAURANT **Bärermann**

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

## Aktions-Tage für den Monat Juni 2026

<b>Dienstag</b> <b>02. Juni 2026</b>	<b><u>“Schlachtfest“</u></b> <b>(ab 12:00 Uhr)</b>
<b>Freitag</b> <b>05. Juni 2026</b>	<b><u>“Steak-Abend“</u></b> <b>Rumpsteak mit Pommes frites und frischem Marktsalat - 8 Variationen -</b>
<b>Dienstag</b> <b>09. Juni 2026</b>	<b><u>“Schnitzeljagd“</u></b> <b>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</b>
<b>Freitag</b> <b>12. Juni 2026</b>	<b><u>“Spargelabend“</u></b> <b>zu jedem Spargelgericht erhalten Sie ein Spargelsuppe und noch € 3,00 Rabatt</b>
<b>Dienstag</b> <b>16. Juni 2026</b>	<b><u>“Bowl“</u></b> <b>bunt, gesund ab in den Mund</b>
<b>Freitag</b> <b>19. Juni 2026</b>	<b><u>“Deutschlandreise“</u></b> <b>Spezialitäten aus dem Schwabenländle</b>



# HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

<b>Dienstag</b> <b>23. Juni 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>26. Juni 2026</b>	<b><u>frische marinierte Spare-Rips“</u></b> <b>mit Barbeque-Soße und Pommes frites</b>
<b>Dienstag</b> <b>30. Juni 2026</b>	<b><u>“Chicken-Wings“</u></b> <b>mit Salsa-Dip und Pommes frites</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



*Dienstag, 23. Juni 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)*

*... 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 <sup>(7)</sup> 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 26. Juni 2026*

**B** HOTEL • RESTAURANT  
*är*mann

gegrillte

Schweinebrust-

spitzen

*mit Ofenkartoffeln,  
Limettenquark und  
Salatbouquet*

*Telefon:06332 5752*

*Email:info@gasthaus-baermann.de*

*Dienstag, 30. Juni 2026*

HOTEL • RESTAURANT  
*Bärmann*

*Chicken-Wings*

***mit Salsa-Dip  
und  
Pommes frites***

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

**“Sommer ist die Zeit, in der es zu heiß ist,  
um das zu tun, wozu es im Winter  
zu kalt war.“**

*(Mark Twain)*

**... es ist wieder Sommer ...**

*Karotten-Ingwer-Suppe*

€ 5,40

*geschmorte Rehschulter*

*mit Spätburgunder-Jus, gebratenen Pfifferlingen,  
Spätzle und Marktsalat*

€ 24,90

*geschmolzene Maultaschen*

*vom Dammhirsch und Wildschwein*

*mit Röstzwiebeln und Bio-Mangoldgemüse in Rahm*

€ 18,90

*Entrecôte das saftige Rumpsteak*

*mit Röstzwiebeln, hausgemachter Bärlauchbutter,  
Salsa, Pommes und Saisonsalat*

€ 29,90

*Panna cotta mit Erdbeersoße*

€ 5,40

*Mousse au chocolate*

€ 5,40

*„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 Goethe)*

**... 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.*