

HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

Aktions-Tage für den Monat Juli 2026

| | |
|---|---|
| Dienstag 30. Juni 2026 | <u>“Chicken-Wings“</u> mit Salsa-Dip und Pommes frites |
| Freitag 03. Juli 2026 | <u>“Steak-Abend“</u> Black-Angus Hüftsteak mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Marktsalat |
| Dienstag 07. Juli 2026 | <u>“Schlachtfest“</u> (ab 12:00 Uhr) |
| Freitag 10. Juli 2026 | <u>“Fisch verliebt“</u> aus dem Meer auf den Teller |
| Dienstag 14. Juli 2026 | <u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen |
| Freitag 17. Juli 2026 | <u>“Pfifferlinge“</u> ... die kleinen Waldbewohner lecker zubereitet ... |



HOTEL - RESTAURANT **Bärermann**

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

| | |
|---|---|
| Dienstag 21. Juli 2026 | <u>“Hoher Besuch aus Wien“</u> Schnitzel-Burger |
| Freitag 24. Juli 2026 | <u>“Culinaria – Espana“</u> eine Auswahl spanischer Spezialitäten |
| Dienstag 28. Juli 2026 | <u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen |
| Freitag 31. Juli 2026 | <u>frische marinierte Spare-Rips“</u> mit Barbeque-Soße und Pommes frites |

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, 14. Juli 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Schnitzeljagd

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

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

Freitag, 17. Juli 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Pfifferlinge

***... die kleinen
Waldbewohner
lecker zubereitet ...***

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

Sonntagsschmaus

am 12. Juli 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

**gebratene Kalbsleber
mit Portweinjus,**

Kartoffel-Zwiebel-Stampf

glasierte Apfelspalten

und Sommersalat

€ 21,90

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

*Mangoldroulade gefüllt mit Dammhirschfleisch an
Schinkenspeck-Jus, Jasminreis und Sommersalat*

€ 20,90

*Burgunderbraten vom Weiderind
mit Spätburgunder-Jus, Kroketten und Gartensalat*

€ 22,90

*paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen
in Kräuterrahm, Kartoffelstäbchen und Saisonsalat*

€ 22,80

Panna cotta mit Himbeersoße

€ 5,40

Cremé Brûlée

€ 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^(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.***

„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.*