

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

|                                           |                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Freitag</b><br><b>31. Juli 2026</b>    | <u><b>frische marinierte Spare-Rips“</b></u><br><b>mit Barbeque-Soße und Pommes frites</b>                                                |
| <b>Dienstag</b><br><b>04. August 2026</b> | <u><b>“Schlachtfest“</b></u><br><b>(ab 12:00 Uhr)</b>                                                                                     |
| <b>Freitag</b><br><b>07. August 2026</b>  | <u><b>“Steak-Abend“</b></u><br><b>Rumpsteak mit Pommes frites</b><br><b>und frischem Marktsalat</b><br><b>- 8 Variationen -</b>           |
| <b>Dienstag</b><br><b>11. August 2026</b> | <u><b>“Schnitzeljagd“</b></u><br><b>panierte Schweineschnitzel mit</b><br><b>Pommes frites und Saisonsalat</b><br><b>- 11 Variationen</b> |
| <b>Dienstag</b><br><b>18. August 2026</b> | <u><b>“Chicken-Wings“</b></u><br><b>mit Salsa-Dip und Pommes frites</b>                                                                   |
| <b>Freitag</b><br><b>21. August 2026</b>  | <u><b>“Pfifferlinge“</b></u><br><b>... die kleinen Waldbewohner</b><br><b>lecker zubereitet ...</b>                                       |

# HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

Hauptstr. 132 • 66497 Contwig • Tel. 06332/5752 • [info@gasthaus-baermann.de](mailto:info@gasthaus-baermann.de)

|                                           |                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dienstag</b><br><b>25. August 2026</b> | <u><b>“Schnitzeljagd“</b></u><br><b>panierte Schweineschnitzel mit</b><br><b>Pommes frites und Saisonsalat</b><br><b>- 11 Variationen</b> |
| <b>Freitag</b><br><b>28. August 2026</b>  | <u><b>“Wiener-Backhendl“</b></u><br><b>½ paniertes Hähnchen,</b><br><b>saftig ausgebacken mit Kartoffelsalat</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, 14. Aug. 2026*



*“Sauerbratengulasch“*

***von der Black-Angus  
Roastbeefkette mit  
Kartoffelbällchen und  
Sommersalat***

***€ 18,70***

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

*Dienstag, 18. Aug. 2026*



*Chicken-Wings*

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

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

*Kerwefreitag*

*B* HOTEL • RESTAURANT  
*ärmann*

*11. Sept. 2026*

*Hamburger Abend*

***hausgemachte  
Riesenhamburger  
mit Pommes und  
Mais-Kidney-Salat***

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

**Kerwemontag**

**B** HOTEL • RESTAURANT  
**ärmann**

**14. Sept. 2026**

**Traditionelles -  
Leberknödelessen**

**Lewwerknepp mit  
Kraut und Weck**

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

*Kerwedienstag*

*B* HOTEL • RESTAURANT  
*ärmann*

*15. Sept. 2026*

*Heringssessen*

*unsere beliebten,  
lecker eingelegten  
Matjesfilets mit  
Kartoffeln*

*Telefon: 06332 5752*

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

*Sonntagsschmaus*  
*am 16. August 2026*



***Schweinefilet „Winzer Art“  
gebratenen  
Schweinefiletscheiben an  
Grauburgundertrauben-Jus  
mit Kartoffelbällchen und  
Sommersalat  
€ 22,90***

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

*Spaghetti mit frischen Pfifferlingen in  
Schnittlauchrahm, Parmesanflakes, Rucola  
und buntem Gartensalat*

*€ 19,80*

*geschmorte Wildschweinekeule  
mit Spätburgunderjus, gebratenen Pfifferlingen,  
Zwiebel-Kartoffel-Stampf und Saisonsalat*

*€ 24,90*

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

*€ 22,80*

*Crème Brûlée*

*€ 5,40*

*Heidelbeer-Holunder Grütze  
mit Vanilleeis und Schlagsahne*

*€ 5,70*

# „Ein Leben ohne Freude ist wie eine weite Reise ohne Gasthaus“

(Demokrit)

## ... zum loslöffeln, alles hausgemacht ...

Euro

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Gartenkräuter

5,40

klare Rinderbrühe mit Marklößchen und Maultaschen

7,20

## auch "leichte" Gerichte machen Laune

großer bunter Salatteller

mit gebratenen Streifen von der Putenbrust

16,80

großer bunter Salatteller

mit gratiniertem Ziegenkäse

16,50

## ... die Freude am Schnitzel ...

„Wiener Art“ vom Schweinerücken

paniertes Schweineschnitzel mit frischen Zitronenecken,  
Kartoffelstäbchen und Salatteller

16,90

kleine Portion 14,90

„Jägerschnitzel“ vom Schweinerücken

paniertes Schweineschnitzel mit unseren beliebten

Rahmchampignons, Kartoffelstäbchen und Salatteller

18,20

kleine Portion 16,20

„Cordon Bleu“ von der Putenbrust

paniertes Putenschnitzel mit Schinken<sup>(2,3)</sup> und Käse gefüllt,  
dazu Kartoffelstäbchen Salatteller

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

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 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.*