

Aktions-Tage für den Monat August 2026

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

HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

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

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, 25. Aug. 2026



Schnitzeljagd

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

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

Freitag, 28. Aug. 2026



Wiener Backhendl

solange Vorrat reicht

½ paniertes

Hähnchen

saftig ausgebacken

mit Kartoffelsalat

Telefon: 06332 5752

Email: 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*

Kerwemontag

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

14. Sept. 2026

**Traditionelles -
Leberknödelessen**

**Lewwerknepp mit
Kraut und Weck**

Telefon: 06332 5752
Email: 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

Sonntagsschmaus
am 23. August 2026



***Ragout vom Rehbock
mit gebratenen
Kräuter-Pfifferlinge,
Semmelknödel und
Sommersalat
€ 19,90***

***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 ...

Currycreme mit frischen Pfifferlingen
€ 5,90

*Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in
Schnittlauchrahm und Gartensalat*
€ 19,90

*Wildschweinrücken mit Camembert überbacken,
Cognac-Pfeffer-Rahm, Kartoffelbällchen
und Marktsalat*
€ 28,80

*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^(2,3) 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.*