

Aktions-Tage für den Monat September 2026

Freitag 28. August 2026	<u>“Wiener-Backhändl“</u> ½ paniertes Hähnchen, saftig ausgebacken mit Kartoffelsalat
Dienstag 01. September 2026	<u>“Schlachtfest“</u> (12:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr)
Freitag 04. September 2026	<u>“Steak-Abend“</u> Entrecôte (ca. 300g), das saftige Rumpsteak, mit Pommes und Salat
Dienstag 08. September 2026	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -
Freitag 11. September 2026	<u>“Hamburger-Abend“</u> Riesen-Hamburger mit Pommes frites & Mais-Kidney-Salat
Kerwe-Montag 14. September 2026	<u>“Traditionelles – Leberknödelessen“</u> Lewwerknepp mit Kraut und Weck
Kerwe-Dienstag 15. September 2026	<u>“Traditionelles - Heringssessen“</u> frische Matjes nach Großmutter's-Rezept eingelegt mit Pellkartoffeln



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

***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

Wir machen eine kleine Auszeit!!

***vom 16. September 2026 bis 01. Oktober 2026
ist unser Restaurant geschlossen
ab den 02. Oktober 2026
freuen wir uns wieder auf EUREN Besuch!***

<i>Dienstag 06. Oktober 2026</i>	<u><i>“Schlachtfest“</i></u> <i>(12:00 – 17:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr)</i>
---	--



Dienstag, 08. Sept. 2026



Schnitzeljagd

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

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

Dienstag, 08. Sept. 2026

Tagesschnitzel

***Pfifferlingsschnitzel
mit frischen Pfifferlingen
in Rahm, Pommes und Salat***



HOTEL - RESTAURANT
Bärmann

€ 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

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

Kerweschmaus

am 13. September 2026

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

***Rinderroulade
klassisch gefüllt mit
Zwiebeln, Speck und
Gurke, dazu
Semmelknödel und
Kerwesalat***

€ 23,90

Telefon: 06332 5752

Email: info@gasthaus-baermann.de

„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.*