

HOTEL - RESTAURANT **Baermann**

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

Aktions-Tage für den Monat Oktober 2026

Freitag 02. Oktober 2026	<u>“Steak-Abend“</u> Rumpsteak mit Pommes frites und frischem Marktsalat - 8 Variationen -
Dienstag 06. Oktober 2026	<u>“Schlachtfest“</u> (12:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr)
Freitag 09. Oktober 2026	<u>“Muschel-Essen“</u> frische Zeeland-Miesmuscheln mit Knoblauch-Dip, Pommes frites oder Ofenbaquette
Dienstag 13. Oktober 2026	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -
Freitag 16. Oktober 2026	<u>“Deutschlandreise - Oktoberfest“</u> Spezialitäten aus Bayern
Dienstag 20. Oktober 2026	<u>“Currywurst“</u> leckeres vom beliebten Klassiker



HOTEL - RESTAURANT **Baermann**

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

Freitag 23. Oktober 2026	<u>“Wildspezialitäten“</u> <i>leckeres vom heimischen Wildschwein und Reh</i>
Dienstag 27. Oktober 2026	<u>“Schnitzeljagd“</u> <i>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</i>
Freitag 30. Oktober 2026	<u>“Spanferkelessen“</u> <i>gegrilltes Spanferkel mit Majorankartoffeln und Salat</i>

***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, 13. Okt. 2026



Schnitzeljagd

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

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

Freitag, 16. Okt. 2025



Deutschlandreise

***Spezialitäten aus
Bayern***

“Oktoberfest“

Telefon: 06332 5752

Email: info@gasthaus-baermann.de

Sonntagsschmaus
am 11. Oktober 2026



***Hüftsteak vom Hirsch mit
Zwiebel-Wachholder-Jus
Spitzkohlgemüse und
angebräunten Drillingen
€ 23,70***

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

***„ Der Sommer ist zwar schön, doch wenn
der Herbst nicht wäre, wär das Auge zwar
satt, der Magen aber leer“***

(Friedrich von Logau)

... herbstlich Willkommen ...

*Pfifferlingschaumsüppchen
mit Croûtons
€ 5,90*

*kleiner Feldsalat lecker angemacht
mit Croûtons
€ 5,90 (anstatt Beilagensalat € 3,90)*

*geschmorte Keule vom Clausener Dammhirsch
mit einer Pfifferling -Jus, Semmelknödel
und Saisonsalat
€ 27,30*

*Matjesfilet "Hausfrauen Art"
mit einer leckeren Marinade eingelegt
dazu Schwenkkartoffeln
€ 16,90*

*Mousse au chocolate
€ 5,70*

*Crème Brûlée
€ 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.*