HOTEL - RESTAURANT
Bärmann

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

Aktions-Tage für den Monat Oktober 2026

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

PARK
Prost Freunde

Valentins Weißbier

HOTEL - RESTAURANT Bärmann

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

Freitag ***23. Oktober 2026***	***"Wildspezialitäten"*** ***leckeres vom heimischen Wildschwein und Reh***
Dienstag ***27. Oktober 2026***	***"Schnitzeljagd"*** ***panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat*** ***- 11 Variationen –***
Freitag ***30. Oktober 2026***	***"Spanferkelessen"*** ***gegrilltes Spanferkel mit Majorankartoffeln und Salat***

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

PARK Prost Freunde

Valentins Weißbier

Dienstag, 20. Okt. 2026

HOTEL • RESTAURANT
Bärmann

"Currywurst"

leckeres vom beliebten deutschen Klassiker

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

Gehste inne Huus Wat macht dich da satt?
'Ne Currywurst

(Herbert Grönemeyer)

"Currywurst"

... leckeres vom unserem beliebten Klassiker...

Currysuppe mit Bratwurstscheiben	***€***	***5,90***

"Currywurst"
2 gegrillte Würste (Brat-/ Rind-/ oder Bockwurst)
mit 2 Currysoßen (Normal / Dragon) und Pommes ***€ 14,90***

"Curryfrikadelle"
Frikadellen mit 2 Currysoßen (Normal / Dragon)
Pommes und Krautsalat ***€ 16,90***

"Curry-Teller"
2 gegrillte Würste (Brat-/ Rind-/ oder Bockwurst)
1 Frikadelle mit 2 Currysoßen (Normal / Dragon)
und Pommes ***€ 19,90***

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Freitag 23. Okt. 2026

HOTEL • RESTAURANT
Bärmann

Wildspezialitäten

leckere Gerichte vom heimischen Reh und Wildschwein

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

Sonntagsschmaus
am 18. Oktober 2026

HOTEL • RESTAURANT
Bärmann

Seelachsfilet
in Butter gebraten auf Palmkohlgemüse mit Limetten-Kräuter-Rahm, Steinpilzchampignons, und Risoni-Nudeln
€ 18,80

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)

<u>… herbstlich Willkommen …</u>

Pfifferlingschaumsüppchen
mit Croûtons
€ 5,90

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

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

“Wilde-Nudeln“
Hirschfilet auf Tagliatelle mit Palmkohlstreifen in Kräuterraum, Herbstsalat
€ 28,80

Mousse au chocolate
€ 5,70

ofenfrischer Apfelstrudel mit Sahne
€ 6,50

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

„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.

2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 7 = mit Phosphat

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

„ *Man kann weder gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.*“

(Virginia Wolf)

<u>… vom Land und Wasser …</u>	*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 Göthe)

<u>… fleischlos glücklich …</u>	*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.

2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 7 = mit Phosphat

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer