

# HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

## Aktions-Tage für den Monat Juli 2024

|   |   |
|---|---|
| <b>Dienstag</b><br><b>02. Juli 2024</b> | <b><u>“Schlachtfest“</u></b><br><b>(ab 12:00 Uhr)</b>   |
| <b>Freitag</b><br><b>05. Juli 2024</b>  | <b><u>“Steak-Abend“</u></b><br><b>Black-Angus Hüftsteak<br/>mit Röstzwiebeln, Pommes frites<br/>und Marktsalat</b>              |
| <b>Dienstag</b><br><b>09. Juli 2024</b> | <b><u>“Schnitzeljagd“</u></b><br><b>panierte Schweineschnitzel mit<br/>Pommes frites und Saisonsalat<br/>- 11 Variationen –</b> |
| <b>Freitag</b><br><b>12. Juli 2024</b>  | <b><u>“Pfifferlinge“</u></b><br><b>... die kleinen Waldbewohner<br/>lecker zubereitet ...</b>                                   |
| <b>Dienstag</b><br><b>16. Juli 2024</b> | <b><u>“Chicken-Wings“</u></b><br><b>mit Salsa-Dip und Pommes frites</b>   |
| <b>Freitag</b><br><b>19. Juli 2024</b>  | <b><u>“Fisch verliebt“</u></b><br><b>aus dem Meer auf den Teller</b>  |
| <b>Dienstag</b><br><b>23. Juli 2024</b> | <b><u>“Schnitzeljagd“</u></b><br><b>panierte Schweineschnitzel mit<br/>Pommes frites und Saisonsalat<br/>- 11 Variationen –</b> |



# HOTEL - RESTAURANT **Bär**mann

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

|   |   |
|---|---|
| <b>Freitag</b><br><b>26. Juli 2024</b>  | <b><u>“Hähnchenessen“</u></b><br><b>1/2 Grillhähnchen</b><br><b>mit Kartoffel-Speck-Salat und</b><br><b>Limettenquark</b> |
| <b>Dienstag</b><br><b>30. Juli 2024</b> | <b><u>“Hoher Besuch aus Wien“</u></b><br><b>Schnitzel-Burger</b>  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Dienstag</b><br><b>06 August 2024</b> | <b><u>“Schlachtfest“</u></b><br><b>(ab 12:00 Uhr)</b> |
|--|---|

***Reservierungen und Bestellungen***  
***unter der Telefonnummer: 06332 5752***  
***Wir FREUEN uns auf EUCH***

## **Unsere Öffnungszeiten:**

Freitag bis Dienstag: 17:00 - 21:00 Uhr  
Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr / 17:00 - 20:00 Uhr  
an Feiertagen: 12:00 - 14:00 Uhr  
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



*Dienstag, 30. Juli 2024*

# *Schnitzelburger*

***paniertes Schweineschnitzel  
im Burgerbrötchen,  
mit Röstzwiebeln  
und Spiegelei***



HOTEL - RESTAURANT  
**Bärman**

*Versuchungen sollte man nachgeben.  
Wer weiß, ob sie wiederkommen.*

*(Oskar Wilde)*

## **“Schnitzelburger – Hoher Besuch aus Wien“**

### **“Freiherr von und zu Wien“**

*1 paniertes Schweineschnitzel im  
Burgerbrötchen, Blatt-, Krautsalat,  
Tomaten-, Gurkenscheiben, Spiegelei,  
Röstzwiebeln und Kräuter-Quark-Dip* € 11,90

### **“Freiherr und die Gräfin von und zu Wien“**

*2 panierte Schweineschnitzel im  
Burgerbrötchen, Blatt-, Krautsalat,  
Tomaten-, Gurkenscheiben, Spiegelei,  
Röstzwiebeln und Kräuter-Quark-Dip* € 13,90

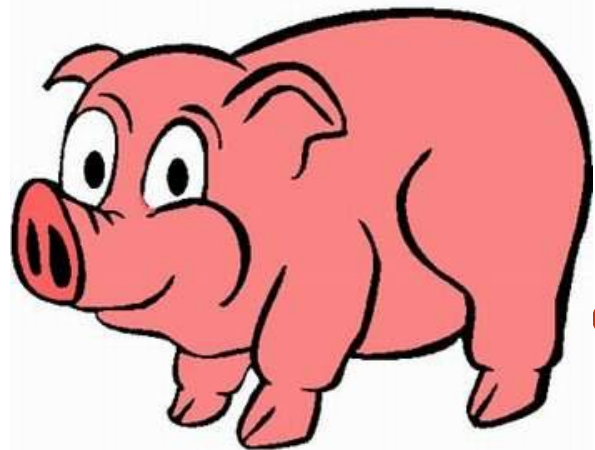
### **“die Gefolgschaft der von und zu Wien“**

*frittierte Kartoffelstäbchen  
mit hausgemachtem Bananenketchup* € 3,50

*Dienstag*

*06. August 2024*

*Schlacht-*



*fest*

HOTEL - RESTAURANT  
*Bärman*

**“ 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 endlich wieder Sommer ...**

***Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen mit  
Schnittlauchschmand***

**€ 5,80**

***Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen  
in Schnittlauchrahm und Gartensalat***

**€ 18,60**

***geschmorte Wildschweinkeule  
mit einer Pfifferling-Zwiebel-Jus  
dazu Kartoffelbällchen und Saisonsalat***

**€ 23,90**

***Griesflammerie mit Kaffeelikör und Schokostreusel***

**€ 5,90**

***Panna Cotta mit Erdbeer- oder Himbeersoße***

**€ 5,40**

*„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*

**26,80**

*Pfeffersteak*

*gebratenes Rumpsteak mit einer würzigen Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat*

**26,80**

*Wirtshaussteak*

*gebratenes Schweinerückensteak auf Schwenkkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, selbstgemachter Kräuterbutter und Salatteller*

**19,90**

*gebratenes Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken, Kartoffelkroketten und Beilagensalat*

**18,30**

*kleine Portion*

**16,30**

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet*

*mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelröstinchen und Salatteller*

**20,30**

*kleine Portion*

**18,30**

*"Bauerntopf"*

*verschiedene gebratene Medaillons (Schwein, Rind und Pute) auf Schwenkkartoffeln mit Pilzrahmsoße, einem Spiegelei dazu wahlweise Buttergemüse oder Salatteller*

**21,50**

*pochiertes Lachsfilet*

*mit einer Riesling-Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffeln*

**22,50**

*kleine Portion*

**20,50**

*Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräuter gebraten auf Butternudeln, dazu Salatteller*

**19,80**

*kleine Portion*

**17,80**

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)*

**... fleischlos glücklich ...**

*Euro*

*Spinatknödel mit aufgeschäumter Salbei-Butter,  
Parmesan flakes und frischer Marktsalat*

*16,90*

*Bunte-Nudel-Pfanne*

*Butternudeln mit Pilzen, Zwiebeln, Paprikastreifen und Kräuter,  
mit Peperoni und Knoblauch zubereitet*

*16,40*

***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.*



*„Kalorien sind die kleinen Tiere, die nachts im Schrank die Kleider enger nähen“*

*(T. U sedumm)*

***kalte Speisen ab 17:00 Uhr***

| <b><u>Die „Pelzer Woorscht“ in eigener Herstellung</u></b>   | <i>Euro</i>  |
|--|--------------|
| <i>Pelzer Worschtsalat<sup>(4/7)</sup> mit Landbrot</i>  | <i>11,80</i> |
| <i>„Bärman’s Brotzeitplatte“<br/>verschiedene Hausmacher-Wurstspezialitäten<sup>(2/3/4/7)</sup><br/>aus eigener Herstellung mit Landbrot</i> | <i>14,80</i> |
| <i>Schwartenmagen<sup>(4)</sup> mit Musik<br/>mit Zwiebeln, Essig und Öl marinierter Schwartenmagen,<br/>dazu frischen Landbrot</i>          | <i>11,80</i> |

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

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer