

Gel(i)ebte Wirtshausküche

im Landgasthof „Zum Bärenwirt“ in Rieden

Sonntag 12. Juli

„Zitrone küsst Himbeere“

Bayrischer Gin mit gefrorenen Himbeeren,
Zitronenlimonade und Rosmarin

4,40

„Holunderspritz“

Holunderblütensaft mit Tafelwasser und Minze

3,00

Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüse

Laktose, Weizen, Ei, Sellerie

4,90

Rahmsuppe von Kartoffel und Lauch

Laktose

4,90

Pfifferlinge in Rahm

mit hausgemachten Bandnudeln und Gartenkräutern

Weizen, Laktose, Ei, Sellerie

13,80

Variation von Zucchini und Aubergine

mit Kichererbsen und Schmortomaten *rein pflanzlich*

Weizen

10,80

Ziegenkäse im Knusperblatt gebacken

mit geschmorten Feigen und marinierten Blattsalaten

Weizen, Laktose, Senf

11,80

Filet vom Lauterach Saibling

mit Kartoffelragout, Schmortomaten und Babyspinat

Laktose

14,80

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren <small>Weizen, Ei, Sellerie</small>	15,80
Schweinefilet und Pfifferlinge mit Knusperspeck, Rahmsauce und Kartoffelkrapfen <small>Laktose, Sellerie, Ei, Weizen</small>	15,80
Hendlbrust im Knuspermantel gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren <small>Weizen, Ei, Sellerie</small>	11,80
Portion bayrische Ente mit Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller <small>Sellerie, Senf</small>	13,80
Ragout vom Hirschwalder Wildschwein mit Kartoffelknödel, Salatteller und Preiselbeeren <small>Laktose, Sellerie, Senf</small>	13,80
Schweinebraten und Ripperl mit Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller <small>Sellerie, Senf</small>	11,80
Sauerbraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller <small>Laktose, Sellerie, Senf</small>	14,40
Lauwarme Ofennudeln mit Vanillesauce und geschmorten Aprikosen <small>Weizen, Laktose, Ei</small>	5,00

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst!