

Gasthof
Goldener Bär



ENGLISH
MENU



SPEISEKARTE

FAMILIENTRADITION
SEIT ÜBER 125 JAHREN



WIFI: GOLDENER BÄR GUEST
PW: goldener



HERZLICH WILLKOMMEN IM GOLDENEN BÄREN

LEBENSmittel sind für uns ein wichtiges Gut, die wir so nachhaltig und behutsam wie möglich verarbeiten. Auf dieser Philosophie beruht auch die enge Zusammenarbeit mit **unseren Lieferanten und Produzenten von Rind, Kalb, Schweinefleisch, Wurstwaren, Gemüse ...**

VERSCHIEDENE BAUERN AUS DEM TALKESSEL UND METZGEREIEN

Wassererlehen, Aschbachhof, Gschosslehen, ...
Metzgerei Pfannes - Rottal
Metzgerei Ehler - Bischofswiesen
Wech - Kärntner Bauerngeflügel

WILDFLEISCH

Paulinger Hof - Lofer
Nationalpark

FISCH

Fischerei Bayerhammer - Königssee

GEMÜSE UND SALAT

Biohof Winklhofer - Wals
tempehmanufaktur - Allgäu
Pflanzerl Berchtesgaden
Andi's Obstkiste

MILCH, JOGHURT UND KÄSE

Berchtesgadener Landmilch
Kallbrunn Almen

EIS

Café Calvis - Schönau am Königssee
Eiswerk - Salzburg

EDELBRÄNDE UND SCHNÄPSE

Enzianbrennerei Grassl - Berchtesgaden
Brennerei Guglhof - Hallein

Lieferanten &
Produzenten





2,00 €
Tellergeld
zum Teilen

1955

Peppi Haslinger
(Seniorchef) mit
seiner ersten Freundin
Püppi Wanke vorm
ehemaligen Hotel Post
(jetzt Hotel Edelweiß)

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

- mit Kalbs-Leberknödel 8,50 €
- mit Kaspressknödel 8,50 €

Brezngedeck

- 1 Stk. Brezn | Obazter | Bierradi 7,50 €

Matjes nach Peppi's Rezept

- Hausfrauen-Dip | Kartoffeln 12,00 €

Kleiner grüner Salat

- Bären Hausdressing 5,00 €

Kleiner gemischter Salat

- Kraut | Kartoffel | Rote Beete | grüner Salat |
Bären Hausdressing | was gerade vom Feld kommt. 6,50 €

WÜRSTL

Rostbratwürstl (6 Stück)

nach eigenem Rezept

- Sauerkraut | Brot | Senf ^(3,4,7) 13,50 €

Weißwürst (1 Paar) ^(3,4,7)

- Brezn (bis 16:30 Uhr) 9,50 €

Wurstsalat angemacht

- Regensburger | Essiggurkerl | Zwiebeln |
Almkäse | Bauernbrot. 12,50 €

Brezn
2,00 €
Bauernbrot
2,00 €

Würstl
handgedreht
von der Metz-
gerei Ehler

HAUPTGERICHTE

◆ Von der Ente (Lugeder Bauernhof)

1/2 Bauernente

2 Kartoffelknödel | Apfelblaukraut | Preiselbeerapfel. 31,50 €

Bären-Tipp

1/4 Bauernente

1 Kartoffelknödel | Apfelblaukraut | Preiselbeerapfel. 24,50 €

◆ Vom Fisch

Saiblingsfilet gebraten

(Fischerei Bayerhammer Königssee)

Weinhändlerbutter | Kartoffeln | Röstgemüse 29,50 €

Matjes nach Peppi's Rezept

Hausfrauen-Dip | Kartoffeln 18,50 €

Bären-Tipp

HAUPTGERICHTE

◆ Vegetarisch & Salate

(Biohof Winklhofer, tempehmanufaktur)

Berchtesgadener Kasnocken

Berchtesgadener Almkäse | gebratene Zwiebeln. 15,50 €

Rote-Beete-Knödel

Berchtesgadener Almkäse | braune Butter 15,00 €

Bären-Tipp

Tempeh-Burger (vegan)

Tempeh | Krautsalat | eingelegte Zwiebeln |

Kimchi-Mayo | Pommes 19,50 €

Tempeh ist ein hochwertiges pflanzliches Lebensmittel aus fermentierten Hülsenfrüchten. Tempeh hat eine bissfeste Konsistenz und einen leicht nussigen Geschmack.

Große gemischte Salatschüssel

Kraut | Kartoffel | Rote Beete | grüner Salat |

Bären Hausdressing | was gerade vom Feld kommt. 11,50 €

- mit gebratenen Streifen vom Freiland-Maishendl. 19,50 €
- mit geräuchertem Fisch | Krensahe. 19,50 €
- mit Kaspressknödel | Hausfrauen-Dip 17,00 €



HAUPTGERICHTE

◆ Vom Strohschwein

Wiener Schnitzel

Pommes oder Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone . . . 19,50 €

Schweinskrustenbraten

zwei Knödel | Krautsalat 18,50 €

Bergsteigerschnitzel vom Filet

im Bergkäse | rösch gebraten |

Schwammerlrahmsauce | Spätzle 25,50 €

Portion Schinkenkrusten-Haxe

Sauerkraut | zwei Knödel 19,50 €



Nonntal-Deife-Toast

Naturschnitzel | Chilisauce | Zwiebeln | Pommes 17,50 €

**„Wen Gott liebt, den lässt er
fallen in dieses Land.“**

Ludwig Ganghofer

**... und auf ein paar gemütliche Stunden
im Goldenen Bären!**



HAUPTGERICHTE

◆ Vom Berchtesgadener Almrind

Oxnfleisch gekocht

Bratkartoffeln | Gemüse | Kren 24,50 €

Almburger

100% Berchtesgadener Almrind – medium gebraten

Speck | Käse | gebratene Zwiebeln |

Bären-Burger-Soße | Pommes 22,00 €

Tagliatelle Bolognese

Parmesan 15,50 €

Steaks medium gebraten mit Röstgemüse und Café de Paris Butter serviert.

Rinderfilet 220g 38,00 €

Ladyfilet 160g 34,00 €

Dry Age Steak 300g | 8 Wochen im Dry Ager gereift . . . 38,00 €

Pommes 5,00 €
Bratkartoffeln 6,00 €
Gebratene Zwiebeln 2,50 €
Bären-Trüffel-Pommes mit 18 Monate gereiftem Parmesan 8,50 €
Kleiner grüner Salat 5,00 €
Kleiner gemischter Salat 6,50 €

**Wähle
deine
Beilage**

WOS SIASS

Heißer Bär

Köstliches Vanilleeis | heiße Beeren | Schlagsahne 9,50 €

Bergbauerneis (2 Kugeln)

Sauerrahm | Alpen-Salzkaramelleis | Schlagsahne.....7,00 €

Germknödel | Mohnbutter 9,50 €

Rahmapfelstrudel

Alpen-Salzkaramelleis | Schlagsahne..... 9,50 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Apfelkompott | Rosinen

als Dessert 12,50 € als Hauptgericht 18,50 €

Unsere Bioeissorten (Calvis Schönau a. K.)

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeersorbet,
Zitronensorbet, Sauerrahm, Alpen-Salzkaramell

pro Kugel 3,00 € mit Schlagsahne 1,00 €

FÜRN GLUST

Affogato | Espresso | Vanilleeis 6,50 €

Zitronensorbet | Gin Alpin Guglhof (2 cl) 7,50 €

Salzkaramelleis | Salz-Karamell-Likör Grassl 2 cl 7,00 €

FÜR DIE KLEINEN (bis 13 Jahre)

Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes 9,50 €

Rostbratwürstl (3 Stück) | Pommes 6,50 €

Semmelknödel (1 Stück) | Soße 4,50 €

Kartoffelknödel (1 Stück) | Soße..... 4,50 €

Spätzle | Soße 5,00 €

Nudeln | Butter 5,50 €



1998

Peppi Haslinger
mit den jetzigen
Wirten Marie und
Max Haslinger
am Palmsonntag

ENGLISH
MENU



i

1. chininhaltig | 2. koffeinhaltig | 3. Konservierungsstoff (Nitratsalz) |
4. Antioxidationsmittel | 5. Farbstoff | 6. Phosphat | 7. Geschmacksverstärker