

Landgasthof
"Zum Bären"
Thüngersheim

Saisonkarte

Vorspeisen

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen
mit Kräutern und Rahm

Großer Sommersalat
mit gebratenen Pfifferlingen und Speck
„Frür unsere Vegetarier auch gerne ohne Speck“

Blattsalatvariation „Surf an Turf“
mit Rumpsteakstreifen und Scampis

Rindercarpaccio mit Bunten Tomaten
Rucola und Parmesan
dazu Stangenweißbrot

Hauptgänge:

Schweine Medaillons in Pfifferrahm
mit hausgemachten Serviettenknödeln, dazu Marktsalat

Suppenteller Pfifferlinge a la Creme
mit Serviettenknödel oder Bandnudeln, dazu Marktsalat

Hähnchenbrust vom Grill
mit fruchtiger Mangosalsa,
dazu fritierte Kartoffelecken und Marktsalat

Schollenfilet „Müllerin gebraten“
oder „Finkenwerter Art“ mit knusprigem Speck,
dazu Salzkartoffeln und Marktsalat

Roastbeef vom Grill
mit gebratenen Pfifferlingen und Rucaola,
dazu Röstis und Marktsalat

Gebratene Bandnudeln mit Pfifferlingen und Speck
und frischen Kräutern, dazu Marksalat
„Für unsere Vegetarier auch gerne ohne Speck“

Tomatensüppchen
mit knusprigen Weißbrotwürfeln

Matjesfilet in Dillrahm
mit neuen Kartoffeln und Speckböhnchen

Matjesfilets mit Äpfeln, Dill und roten Zwiebeln
in würziger Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln

Käsespätzle mit Marktsalat

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbrühe
mit Leberknödeln und Schwimmerli

weitere Suppen finden Sie auf unserer Tageskarte

***Aus küchenorganisatorischen Gründen
berechnen wir für Beilagenumbestellungen
am Wochenende 1,50€.
Wir bitten um Ihr Verständnis.***

Bären Klassiker

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße,
Preiselbeeren und breiten Eiernudeln

Schweineschäufele auf dunkler Biersoße
mit Kartoffelkloß und Krautsalat

Grillmeistersteak
Aregentinisches Rumpsteak ca. 250g,
dazu hausgemachte Kräuterbutter,
Grilltomate, pommes frites und Marktsalat

Sschweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Blattsalat

dazu ein

Helles der Brauerei Roth Schweinfurt

Rehbraten vom Maibock in Preiselbeer-Wildjus,
dazu Kartoffelkloß, Preiselbeerbirne und Marktsalat

Thüingersheimer Apfelmotbraten
vom Rindertafelspitz mit glacierten Apfelspalten
und knuspigen Speck,
dazu hausgemachte Spätzle und Marktsalat

Dessert

Kirschsorbet

Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis

Rote Grütze von heimischen Früchten
mit flüssigem Rahm

Apfelstrudel mit Vanilleis

Gemischtes Eis mit Sahne

Kindereis