

Landgasthof  
"Zum Bären"  
Thüngersheim

## Aktuelle Saisonkarte:

### Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbrühe  
mit Leberknödeln und Schwimmerli

Rahmsüppchen von Steinpilzen  
mit frischen Kräutern

Kürbis-Kokossüppchen  
mit Spieß vom eingelegten Kürbis mit Chilifäden

### Vorspeisen

Feldsalat mit Croutons und Speckkrusteln  
im Suppenteller serviert

Blattspinat im Mangodressing mit Mangospalten  
und gebratener Entenbrust

## Bärenklassiker

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße  
Preiselbeeren und Nudeln

Schweineschäufele auf dunkler Biersoße  
mit Kartoffelkloß und Krautsalat

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes Frites und Marktsalat

\*\*\*\*\*

Grillmeistersteak

Argentinisches Rumpsteak ca. 250g  
dazu hausgemachte Kräuterbutter und Grilltomate  
Pommes Frites und Marktsalat

## Geschnatter

1/2 Ente aus dem Ofen  
mit Kartoffelkloß und Apfelrotkraut

## Vom heimischen Jäger

Wildschweinbraten in Wildjus mit Hollunder  
Kartoffelkloß und Rotkraut  
dazu hausgemachtes Quittenkompott

Wildbratwürste auf Bratkartoffeln  
mit leckerem Krautsalat

Rehrücken auf Preiselbeer-Schokoladensoße  
dazu Butterspätzle und Feldsalat

## Ke Fläsch - Ke Fisch

Hausgemachte italienische Nudelrolle  
mit Kürbis, Ricotta und Mozzarella  
auf Tomatenragout

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse  
dazu Blattsalat

Suppenteller Steinpilze a la Creme  
mit Serviettenknödeln oder Bandnudeln  
dazu Blattsalat

## Steinpilzsaison

Schweine Medaillons in Steinpilzrahm  
mit hausgemachten Serviettenknödeln  
dazu Marktsalat

Kalbsfleischpflanzerln auf Steinpilzrahm  
dazu Butterspätzle und Blattsalat

\*\*\*\*\*

oder doch ein Rumpsteak?  
Mit gebratenen Steinpilzen und Wedges Potatoes  
dazu Feldsalat

\*\*\*\*\*

## Heimischer Fisch

von der Fischzucht Schlereth

Gebackene Streifen vom Karpfen  
mit hausgemachten Kartoffelsalat  
mit Remoulade und Blattsalat

Zanderfilet „Winzerin“  
auf silvanerrahm mit glacierten Trauben  
dazu Dillkartoffeln und Marktsalat