LANDGASTHOF · HOTEL & RESTAURANT

BÄREN

Schura · Ein Ort zum Einkehren

Willkommen im Bären

Wir kochen regional verwurzelt, saisonal inspiriert und mit Liebe zum Handwerk.
Schön, dass Sie bei uns sind.



Zum Auftakt starten wir mit einer bewusst kleinen, ausgewählten Speisekarte. Wir möchten uns Zeit nehmen, unsere Küche und Abläufe Schritt für Schritt einzuspielen – mit frischen Produkten, saisonalen Zutaten und der gewohnten Sorgfalt zubereitet. Unser Angebot wird nach und nach erweitert.

SPEISEN · GETRÄNKE · WEIN · DIGESTIF

LANDGASTHOF BÄREN · HOTEL & RESTAURANT

Vorneweg oder zwischendrin

Regional verwurzelt · saisonal gedacht · mit Handwerk gekocht

SALATE & VORSPEISEN

Salat vom Buffet 7,00
Knackige Blattsalate, Rohkost und hausgemachte Dressings

Gebeizter Label Rouge Lachs 14,90
Hausgebeizt · Honig Senf-Dill · Blattsalate

SUPPEN

Kürbiscremesuppe 8,90
mit Kernen und Kernöl

SAISONAL

Feldsalat mit Speck und Croutons 12,90
Saisonaler Feldsalat · Hausdressing



REGIONAL · SAISONAL · HANDWERKLICH

LANDGASTHOF BÄREN · SCHURA · 2

Küchenzeiten 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr | Vesperkarte von 20:30 bis 21:00 Uhr

LANDGASTHOF BÄREN · HOTEL & RESTAURANT

Bären Klassiker

Vertraut, sorgfältig und frisch zubereitet

ALTBEKANNT UND IMMER GUT

Paniertes Schweineschnitzel 18,50
Goldbraun gebacken · Pommes frites

Cordon Bleu vom Schwein 24,90
Schwarzwälder Schinken · Bergkäse · Pommes frites

Rostbraten mit geschmorten und gebackenen Zwiebeln 29,90
Mit hausgemachten Spätzle oder Bratkartoffeln

Rinderzunge Madeira 18,90
36h zart geschmort · Madeirasauce · Kartoffelpüree

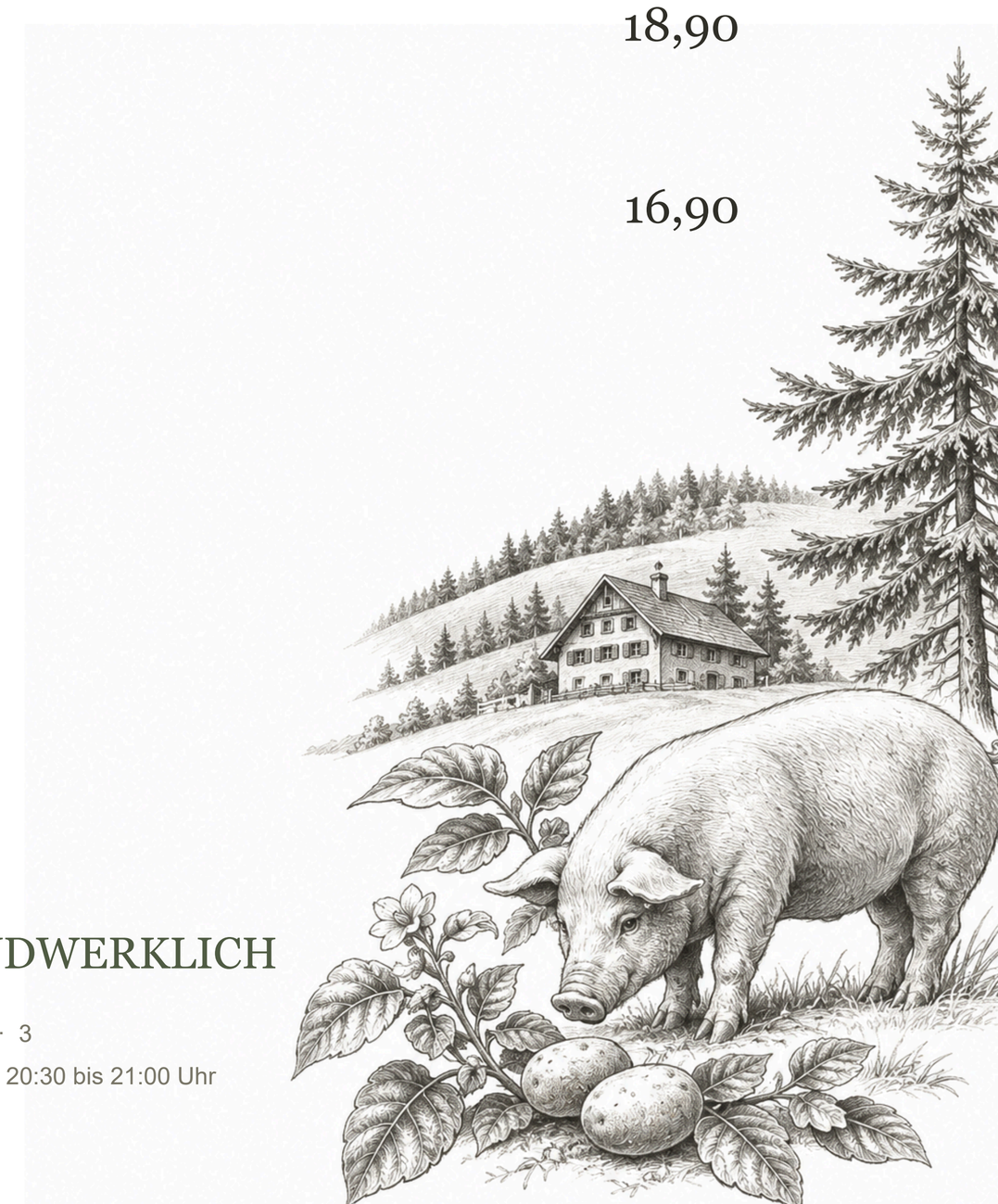
Rumpsteak vom Grill 28,90
Kräuterbutter · Pommes frites oder Kroketten

SCHWÄBISCH & BADISCH

Schweinebäckchen in Spätburgunder über Nacht geschmort 26,90
Rotweinsoße · Spätzle

Gaisburger Marsch 18,90
Tafelspitz · Kartoffeln · Spätzle · kräftige Brühe

Käsespätzle 16,90
Bergkäsemischung · geschmelzte Zwiebeln



REGIONAL · SAISONAL · HANDWERKLICH

LANDGASTHOF BÄREN · SCHURA · 3

Küchenzeiten 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr | Vesperkarte von 20:30 bis 21:00 Uhr

LANDGASTHOF BÄREN · HOTEL & RESTAURANT

Aus der Jahreszeit

Unsere Empfehlungen wechseln mit den Produkten der Region

SAISONALE KÜCHE

Rinderroulade nach Hausfrauenart — **28,90**
Apfelrotkraut · Kartoffelpüree

Kürbismaultaschen — **18,90**
Salbeisahne · geröstete Kerne

Barbarie Entenkeule — **25,90**
Orangen-Zimtblütensoße · Apfelrotkraut · Kartoffelklöße

VESPER & KLEINIGKEITEN

Schweizer Wurstsalat — **11,90**
Lyoner · Käse · Zwiebeln · Essiggurke · Bauernbrot

SÜSSER ABSCHLUSS

Affogato — **5,90**
Espresso · Vanilleeis

Warme Schokoladentarte mit Vanilleeis — **10,90**

“Schwarzwald-Cheesecake” im Glas — **9,90**
Frischkäsemousse · Lemon Curd · Butterkeks-Crumble



REGIONAL · SAISONAL · HANDWERKLICH

LANDGASTHOF BÄREN · SCHURA · 4

Küchenzeiten 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr | Vesperkarte von 20:30 bis 21:00 Uhr

Aperitif & Bier

Ein schöner Auftakt · ein kühles Bier zum Essen

APERITIF

Aperol Spritz	7,90
Saisonaler Aperitif mit Alkohol	7,90
Saisonaler Aperitif alkoholfrei	6,90
Prosecco Le Contesse Bio	7,90

BIER · HIRSCH

Pils · 0,3 l	3,60
Pils · 0,5 l	4,80
Radler · 0,3 l	3,60
Radler · 0,5 l	4,80
Hirsch Helles · 0,5 l	4,80
Hefeweizen · 0,5 l	4,80
Kristallweizen · 0,5 l	4,80
Sportweizen · 0,5 l	4,80
Weizen alkoholfrei · 0,5 l	4,80
Aktionsbier · 0,5 l	4,90
Helles alkoholfrei · 0,3 l	3,60
DonauRadler alkoholfrei · 0,33 l	3,60
Freeda IPA alkoholfrei · 0,3 l	3,80



Humulus lupulus L.

Hopfen

Alkoholfrei & Heißgetränke

Erfrischendes für zwischendurch · Kaffee zum Ausklang

MINERALWASSER

Bad Dürrheimer still / medium · 0,25 l	3,20
Bad Dürrheimer still / medium · 0,75 l	6,90

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE

Libella Zitrone / Orange / Cola · 0,2 l	3,30
Libella Zitrone / Orange / Cola · 0,4 l	4,50
Afri Zero · 0,33 l	4,00
Orangensaft · 0,2 l	3,30
Orangensaft · 0,4 l	4,50
Johannisbeersaft · 0,2 l	3,30
Johannisbeersaft · 0,4 l	4,50
Apfelsaft · 0,2 l	3,30
Apfelsaft · 0,4 l	4,50
Saftschorle · 0,2 l / 0,4 l	3,30 / 4,50

KAFFEE & TEE

Espresso	2,80
Kaffee	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,60
Tee · verschiedene Sorten	2,90



Coffea arabica L.

Kaffeepflanze

Wein

Eine Auswahl für den passenden Begleiter

WEISSWEIN

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Weißburgunder Lösswand Tobias Köninger · Baden	4,20	8,20	24,00
Müller-Thurgau Rebholz · Bodensee	3,60	7,10	20,90
Grauburgunder Rebholz · Bodensee	4,80	9,30	27,50
Sauvignon Blanc VIRIDIS · Lothar Schwörer	4,00	7,70	22,50
Gutedel Auggener Schäf	3,00	5,90	

ROSÉ

Rosé Spätburgunder Rebholz · Bodensee	4,40	8,60	25,50

ROTWEIN

Merlot VIRIDIS · Lothar Schwörer	4,80	9,30	27,00
Spätburgunder Arndt Köbelin	3,00	5,90	
Trollinger Weingut Volz	3,00	5,90	
Lemberger Eberbach-Schäfer	3,00	5,90	
Cabernet Sauvignon Pouzac · Côtes de Thongue	3,00	5,90	17,50
Primitivo Khora · Di Camillo	4,40	8,60	25,50

Digestif

Ein guter Abschluss · ausgewählte Brände und Klassiker

VIKTOR RIEGGER · EDELBRÄNDE

Williams-Christ Birne · 2 cl	4,50
Alter Waldhimbeergeist · 2 cl	4,50
Altes Zibärtle · 2 cl	4,50
Mirabelle Gold · 2 cl	4,50
Goldene Haselnuss · 2 cl	4,50
Topinambur „Roßler“ · 2 cl	4,50

KLASSISCHE SPIRITUOSEN

Ramazzotti · 2 cl	3,50
Averna · 2 cl	3,50
Fernet Branca · 2 cl	3,50
Jägermeister · 2 cl	3,50
Aquavit · 2 cl	3,50

GRAPPA

Grappa di Nebbiolo Barrique · 2 cl	4,50
Grappa Brente Riserva Barrique · 2 cl	3,50