



**HOTEL UND GASTHOF
BAYERISCHER HOF**

Mittendrin in Kempten.
Traditionsreich.
Modern. Historisch.
Familiengeführt. Persönlich.
Und vor allem herzlich.



GRÜß GOTT IN UNSEREM GASTHOF BAYERISCHER HOF

„Die guten, alten Zeiten“, eine Redewendung, der wir bei der Einrichtung unseres Gasthofes besonders verpflichtet waren, um die Tradition unseres, ab 1472 urkundlich erwähnten und seit nunmehr über 100 Jahren im Familienbesitz befindlichen Hauses wieder fortzusetzen.

Genießen Sie unsere feine regionale Küche und unsere unfiltrierten, naturtrüben Biere. Unser Küchenchef Sigmund Kerscher und seine Mannschaft zaubern in der Küche für Sie. Damit Sie sich bei uns richtig wohlfühlen, verwöhnt Sie unser Serviceteam.



DER GANZE SPASS AM FEIERN

Es gibt immer was zu feiern und man soll die Feste bekanntlich auch feiern wie sie fallen.

Wir im Bayerischen Hof sehen das ganz genauso und sind diesbezüglich für jede “Schandtat” zu haben.

Ein Anruf genügt – am besten unter der +49 (0)831 57180.

Eine Email an feiern@bayerischerhof-kempton.de geht natürlich auch.

Unser Restaurantteam weiß am besten, wie man Feste und eine gelungene Veranstaltung in Kempten (Allgäu) richtig organisiert – damit man sich so richtig verwöhnen lassen kann.



MÜSLIBAR, VEGANE ECKE, WURST
VOM REGIONALEN METZGER &
WAS UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET
SONST NOCH ZU BIETEN HAT.

FRÜHSTÜCK

Die Sonne lacht und ein neuer Tag beginnt:
Das ist die perfekte Zeit, um sich in unserem
gemütlichen Restaurant ein Frühstück zu genehmigen.
Unsere Hotelgäste finden unser Frühstücksbuffet einfach super!
Also lassen Sie sich von uns doch auch mal
am Morgen kulinarisch verwöhnen!

Das Frühstück kostet für externe Gäste 15,90 Euro.

Für Kinder gilt folgende Regel:

1 bis 6 Jahre verlangen wir 1,00 Euro pro Lebensjahr.

Von 6 bis 12 Jahren zahlt Ihr Kind 7,90 Euro für unser Frühstücksbuffet.

Ab 12 Jahren berechnen wir 15,90 Euro

**Das Frühstück gibt`s unter der Woche von 06.30 bis 10 Uhr
und am Wochenende von 07.00 bis 10.30 Uhr.**





VORSPEISEN

RINDERCARPACCIO

Rindercarpaccio gefüllt mit Kürbischutney
dazu frischer Ruccola, Pinienkerne und Baguette

F

11,90

ZWEIERLEI VOM RÄUCHERFISCH

Räucherforellenmousse und Scheiben vom geräucherten Lachs
und kleinem Kartoffelrösti

B/L

11,90

SUPPEN

KÜRBISSUPPE

Cremesuppe vom Muskatkürbis,
geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

B

6,90

BRÄTSTRUDELSUPPE

Tafelspitzbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch

A/B/C/I

6,90

Alle Preise in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene: Siehe Legende auf der letzten Seite



SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT

Kleiner gemischter Beilagensalat an Himbeerdressing

4,90

SALATVARIATION MIT HÄHNCHENBRUST

Salatvariation mit frischen Salaten vom Markt an Himbeerdressing
mit glasierter Hähnchenbrust

C

12,90

VEGGIE/VEGAN

KÄSE-SPINAT KNÖDEL

Hausgemachte Käse-Spinat Knödel mit brauner Butter und Parmesan
- vegetarisch -

A/B/C

9,90

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln
- vegetarisch -

A/B/C

8,90

Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis
von EUR 1,00 berechnen.

Alle Preise sind in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene: Siehe Legende auf der letzten Seite



VEGGIE/VEGAN

OFENKARTOFFEL

Ofenkartoffel mit Salatgarnitur und Kräuter-Creme fraiche

- vegetarisch -

B

9,90

KRÄUTERSAITAN

Mediterraner Kräutersaitan auf gegrilltem Gemüse und Tomatensugo

- vegan -

F/I/C

15,90

HAUPTGÄNGE

Unser Tipp →

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN

Ofenfrischer Schweinebraten aus der Schulter,
von der Metzgerei Bauer aus Ronsberg, mit Dunkelbiersauce,
Bayrisch Kraut und zweierlei Knödel

A/B/C/F/G/I/J/K

12,90

kleine Portion 10,90

RAGOUT VOM HIRSCH

Ragout vom Hirsch an Preiselbeersauce mit Semmelknödel
und Steinpilzen in Rahm

A/B/C/I/F

16,90

Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis
von EUR 1,00 berechnen.

Alle Preise sind in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene: Siehe Legende auf der letzten Seite



Unser Tipp →

HAUPTGÄNGE

ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Allgäuer Kässpätzle

A/B/C/I/J/F

20,50

kleine Portion 18,50

SCHNITZEL

Welliges Schweineschnitzel „Wiener Art“ von der Metzgerei Baur aus Ronsberg mit Bratkartoffeln

A/B/C/G

13,90

kleine Portion 11,90

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

Zarte Medaillons vom Schweinefilet, von der Metzgerei Bauer aus Ronsberg, auf Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse

A/B/C/F

16,90

kleine Portion 14,90

Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis von EUR 1,00 berechnen.

Alle Preise sind in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene: Siehe Legende auf der letzten Seite



BURGER

GOCKL BURGER

Gebratene Maispoularde, im frisch gerösteten Burgerbrot der Bäckerei Reitberger, mit Barbecuesauce, roten Zwiebeln, Romana-Eisberg- Salat und Fleischtomaten, dazu knusprige Kartoffelwedges

A/B/C/F/H/K

15,90

STEAK

Unser Tipp →

ARGENTINISCHES HEREFORD STEAK

Argentinisches Hereford Steak 250g an Pfeffer-Marsalla-Sauce dazu Bohnengemüse und Bratkartoffeln

F

29,90

RIB EYE STEAK

Rib Eye Steak 250g auf gegrilltem Gemüse mit Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelecken

B/F

29,90

Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis von EUR 1,00 berechnen.

Alle Preise sind in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene: Siehe Legende auf der letzten Seite



FISCH

PAPPARDELLE MIT GARNELEN

Breite Eierbandnudeln mit frischem Spinat an roter Currysauce
und gebratenen Garnelen (5 Stück)

A/B/C/F/I/M

18,90

ST. PIERRE

Atlantik-St.Petersfisch auf pikantem Kürbisgemüse
mit schwarzen Linsen an Kräutersahne mit Duftreis

B/F/L

18,90

kleine Portion 16,90

LACHSFORELLE & ZANDER

Duett von Lachsforelle und Zander
auf mediterranem Gemüse dazu Petersilienkartoffeln

F/I

18,90

kleine Portion 16,90

Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis
von EUR 1,00 berechnen.

Alle Preise sind in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene: Siehe Legende auf der letzten Seite



DESSERT UND KÄSE

KÜRBISKERNPARFAIT

Kürbiskernparfait an Mango-Chilli-Ragout

A/B/F

6,90

APFELSTRUDEL

Apfelstrudel mit Vanillesauce

A/B/C/F

5,90

TIRAMISU-MARONEN-CREME

Tiramisu-Maronen-Creme an Gewürz-Zwetschgen

A/B/F

6,90

JAMEI LAIBSPEIS KÄSEBRETT

Guter Käs' braucht Gefühl und Zeit.

„Wir vereinen traditionelle Käseherstellung und einen behutsamen Reifeprozess mit höchsten Ansprüchen für jemanden, der ein richtig gutes Stück Käse essen will. Die Milch für unsere Käse kommt von stolzen Kühen, die den ganzen Sommer auf Alpen über 1200 m verbringen. Die Herstellung erfolgt nach alter Tradition von Hand auf'm Berg. Die ausgesuchten Laibe werden von uns jung geholt und im 200 Jahre alten Gewölbekeller mit Fingerspitzengefühl jede Woche gepflegt, gewendet und auf den Punkt gereift.“

(Thomas Breckle, Jamei Laibspeis)

A/B/F

15,90

Zum Käse der perfekte Begleiter - Kerner Spätlese Edelsüß 10,5 Vol%

Weingut Rolf Heinrich - sehr fruchtig mit edler Struktur

0,1 l - 3,50

0,2 l - 6,50

Alle Preise sind in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene: Siehe Legende auf der letzten Seite