

SEIT **B** 1472

Bayerischer Hof

Hereinspaziert

„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.

Unser Küchenchef Jörg Kocher und seine Mannschaft zaubern in der Küche für Euch.
Dabei legen wir viel Wert darauf,
euch hausgemachte und mit viel Liebe zubereitete Speisen zu servieren.

Der ganze Spass am Feiern

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

Wir im Bayerischen Hof sehen das ganz genauso!
Ein Anruf genügt – gerne unter der +49 (0)831 57180.
Eine Email an restaurant@bayerischerhof-kempton.de geht natürlich auch.

Unser Restaurantteam weiß am besten, wie man Feste
und eine gelungene Veranstaltung in Kempton
organisiert – damit ihr euch so richtig verwöhnen lassen könnt.

Obacht

**Wir legen großen Wert auf Qualität,
deshalb sind unsere Speisen hausgemacht
und frisch zubereitet.**

Alle Preise in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Fleisch- und Fischprodukte beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region.

Übersicht Allergene

Allergens overview



GL : Gluten

EI : Eier, Eggs

ER : Erdnüsse, Peanuts

MI : Milch, Milk

SL : Sellerie, Celery

SE : Sesam, Sesame

LU : Lupine, Lupins

KR : Krebstiere, Crustaceans

FI : Fisch, Fish

SJ : Soja, Soy

SC : Schalenfrüchte, Tree Nuts

SO : Schwefeldioxid, Sulfit

SF : Senf, Mustard

WE : Weichtiere, Molluscs

V+ : Vegan

Vorspeisen



Starters

Hausgebeizter Lachs

mit Gurken-Apfelsalat und Meerrettichsauce

Home pickled salmon with cucumber-apple salad and horseradish sauce

MI/SE/FI/SJ/SF

13,90€

Frühlingsrolle von der Ente

mit gebratener Garnele und Erdnußsauce

Duck spring roll with fried shrimp and peanut sauce

ER/MI/KR/SJ/SF

11,50€

Gratinierter Ziegenkäse

mit Nüssen und rotem Zwiebel-Cranberry Chutney

Goat cheese au gratin with nuts and red onion cranberry chutney

GL/MI/SC/SF

11,50€

Tatar vom Weideochsen

mit Trüffelrahmsoße und gepickeltem Rettich

Tartar of white ox with truffle cream sauce and pickled radish

MI/SF

14,50€

Suppen

Soups

Kraftbrühe vom Allgäuer Weideochsen

mit Flädle

Soup from the Allgäu pasture ox with Flädle (Bavarian Specialty)

GL/EI/Mi/SI

6,50€

Kraftbrühe vom Allgäuer Weideochsen

mit Kaspressknödel

Soup from the Allgäu pasture ox with with cheese dumplings (Bavarian Specialty)

EI/GL/Mi/SL

7,00€

Spargelsuppe

mit Kerbelschaum

Asparagus soup with chervil foam

MI

6,50€

Salate



Salads

Beilagensalat

Side salad

SF

5,00€

Bunter Salat

Colorful salad

SF

8,50€

Bunter Salat mit Rinderstreifen

Colorful salad with beef strips

SF

15,90€

Bunter Salat mit gegrillten Riesengarnelen (3 Stück)

Colorful summer salad with grilled prawn

SF/KR

17,90€

Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle

mit würzigem Bergkäse, geschmolzenen
und frittierten Zwiebeln dazu Blattsalat

Homemade „Kässpätzle“ with onions and a leaf salad

GL/EI/MI

14,00€**

Vegan

Vegan

Gemüsecurry

mit Kokosmilch und Süßkartoffeln

Vegetable curry with coconut milk and sweet potatoes

V+

14,50€**

Veganer Bayerisch Hof Burger

mit Süßkartoffelpommes

Vegan Bayerisch Hof Burger with Sweet Potatoe Chips

V+

15,00€

****Eine kleine Portion gibt`s für 2 Euro weniger**



Aus heimischen Gewässern

Fish

Gebratener Butterfisch

auf Süßkartoffel-Meerrettichpüree mit geröstetem Blumenkohl
Fried butterfish on sweet potato-horseradish puree with roasted cauliflower

Mi/FI/SC/SF

23,50€

Saibling vom Grill

auf Spargelragout mit Kartoffelstrudel
Char from the grill on asparagus ragout with potato strudel

Mi/FI/SC/SF

23,50€**

Unsere Klassiker

Our Classics

Gratinierte Maispoularde

mit mediterranem Gemüse und Gnocchis
Corn poulard au gratin with mediterranean vegetables and gnocchi

MI

21,50€

Bayerisch Hof Schweinebraten

Schulter und magerer Bauch mit mariniertem Spitzkohl und Semmel-Speckgratin
Bavarian farm roast pork:
Shoulder and lean belly with marinated pointed cabbage and bread and bacon gratin

GL/EI/MI

17,50€**

Zwiebelrostbraten

aus der Prime Lende. mit zweierlei Zwiebeln und Allgäuer Kässpätzen
Onion roast from prime sirloin. with two kinds of onions and Allgäuer Kässpätzen

GL/EI/MI

25,50€**

****Eine kleine Portion gibt `s für 2 Euro weniger**

Unsere Klassiker

Our Classics



Geschmorte Rinderbackerl

in Merlotsauce auf Kartoffel-Selleriepüree
und glasiertem Gemüse

Braised beef cheeks in merlot sauce on potato-celery puree and glazed vegetables

MI/SL

24,50€**

Geschmorter Kalbstafelspitz

mit gratinierter Polenta und Bohnenragout

Braised veal boiled fillet with polenta au gratin and bean ragout

MI/SL

21,50€

Wiener Kalbsschnitzel

mit Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Grukensalat und Preiselbeeren

Viennese veal escalope with parsley potatoes and cranberries

GL/EI

23,90€**

****Eine kleine Portion gibt`s für 2 Euro weniger**

Für unsere Naschkätzle

Our Desserts

Schokoladen-Mandelbisquit

mit Yoghurtmousse und Basilikum

Chocolate almond bisquit with yogurt mousse and basil

GL/EI/MI

9,50€

Karamelisierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenkompott
und Stracciatella Eis

Caramelized Kaiserschmarrn with Damson compote
and stracciatella ice cream

GL/EI/MI

9,50€

Rhabarber-Erdbeertörtchen

mit Mascarpone

Rhubarb strawberry tartlet with mascarpone

GL/MI/EI

8,50€

Allgäuer Käsespezialitäten

mit Nüssen, Feigensenf und Bauernbrot

Allgäu cheese specialties with nuts, fig mustard and farmhouse bread

MI

9,90€