

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](mailto: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

# Worspeisen



Starters

## **Vitello Tonnato**

Vitello Tonatto

EI/FI/SO/SF

**10,50€**

## **Brotsalat**

mit Tomate, Avocado, Garnele und Passionsfrucht-Vanille Aioli  
Bread salad with tomato, avocado, shrimp and passion fruit-vanilla aioli

GL/FI/MI

**12,50€**

## **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 Kaspessknödel

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

EI/GL/Mi/SL

**7,00€**

## **Gazpacho**

mit geröstetem Knoblauchespuma und gebratener Garnele  
Gazpacho with roasted garlic spuma and fried shrimp

FI

**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**

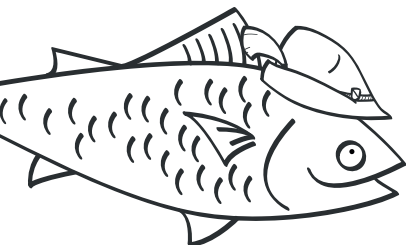
mit Süßkartoffelpommes

Vegan Bayerisch Hof Burger with Sweet Potatoe Chips

V+

**15,00€**

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



## Aus dem Wasser

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€**

### **Gegrillter Zander**

auf Spargel-Pfifferlingragout mit Kartoffelstrudel  
Grilled zander on asparagus-chanterelle 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-Gurkensalat 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€**