

SEIT  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. Damit ihr euch bei uns richtig wohlfühlt, verwöhnt euch unser Serviceteam rund um unseren Restaurantleiter Daniel Helbig.

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 feiern@bayerischerhof-kempton.de geht natürlich auch.

Unser Restaurantteam weiß am besten, wie man Feste
und eine gelungene Veranstaltung in Kempten
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.

Allergene:
Bitte fragt nach der Speisekarte in der die Allergene
der einzelnen Speisen gekennzeichnet sind.

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

Worspeisen



Starters

Hausgebeizter Lachs

mit Sesam-Gurken und Meerrettichsoße

Home pickled salmon with sesame cucumber and horseradish sauce

13,90€

Rilette von der Bio Gans

mit Dörrobst und Zupfsalat

Rilette of organic goose with dried fruit and plucked lettuce

12,50€

Gratinierter Ziegenkäse

mit Nüssen und Kürbischutney

Goat cheese au gratin with nuts and pumpkin chutney

11,50€

Tatar vom Weideochsen

mit Trüffelrahmsoße und gepickeltem Rettich

Tartar of white ox with truffle cream sauce and pickled radish

14,50€

Suppen

Soups

Kraftbrühe vom Allgäuer Weideochsen

mit Flädle

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

6,50€

Kraftbrühe vom Allgäuer Weideochsen

mit Brätknödel

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

7,00€

Getrüffelte Kartoffelsuppe

mit Parmesan

Truffled potato soup with parmesan

7,90€

Salate



Salads

Beilagensalat

Side salad

5,00€

Bunter Salat

Colorful salad **8,50€**

Bunter Salat mit Rinderstreifen

Colorful salad with beef strips

15,90€

Bunter Salat mit gegrillten Riesengarnelen (3 Stück)

Colorful summer salad with grilled prawns

17,90€

Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle

mit würzigem Bergkäse, geschmolzenen
und frittierten Zwiebeln dazu Blattsalat

Homemade „Kässpätzle“ with onions and a leaf salad

14,00€**

Vegan

Vegan

Gemüsecurry

mit Kokosmilch und Süßkartoffeln

Vegetable curry with coconut milk and sweet potatoes

14,50€**

Veganer Bayerisch Hof Burger

mit Süßkartoffelpommes

Vegan Bayerisch Hof Burger with Sweet Potatoe Chips

15,00€

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



Wildes Allgäu

Wild Allgäu

Hirschgulasch

mit Rosenkohl und Haselnuss-Schupfnudeln
Venison goulash with Brussels sprouts and hazelnut-“Schupfnudeln“
21,00€**

Rehrücken

mit Selleriepüree und Wurzelgemüse
Saddle of venison with celery puree and root vegetables
27,80€**

Aus heimischen Gewässern

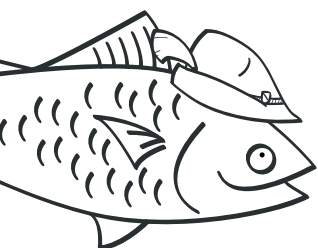
Fish

Duett vom Lachs und Zander

auf getrüffeltem Spinat mit Kartoffelstrudel
Duet of salmon and pike perch on truffled spinach with potato strudel
24,90€

Gegrilltes Saiblingsfilet

auf Berglinsen mit Kräuter-Kartoffeln
Grilled char filet on mountain lentils with herb potatoes
23,50€**



Unsere Klassiker

Our Classics

Gefülltes Supreme von der Maispoularde

mit Paprikarelish und Gnocchi
Stuffed Supreme of corn poulard with paprika relish and gnocchi
21,50€

Bayerisch Hof Schweinebraten

Schulter und magerer Bauch mit Kruste gebraten, in Dunkelbiersauce
auf Schmorkraut mit Speckknödel
Bavarian farm roast pork:
shoulder and lean belly roasted with crust, in dark beer sauce
on braised cabbage with bacon dumplings
17,00€**

Zwiebelrostbraten

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

24,50€**

Gekochter Kalbstafelspitz und Ochsenbrust

auf Meerrettich-Kartoffeln

Boiled veal rump and brisket of beef on horseradish potatoes

21,50€**

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

Für unsere Naschkätzle

Our Desserts

Gewürzbirne

mit Nougatsabayon und Hafercrunch
Spiced pear with nougat abayon and oat crunch

8,50 €

Karamelisierter Kaiserschmarrn

mit Preiselbeer-Aprikosen Kompott
und Stracciatella Eis

Caramelized Kaiserschmarrn with cranberry-apricot compote
and stracciatella ice cream

9,50€

Tiramisu

von der Cupuacu (Brasilianischer weißer Kakao) und Kaffee
Tiramisu from the cupuacu (Brazilian white cocoa) and coffee

8,00€

Allgäuer Käsespezialitäten

mit Nüssen, Feigensenf und Bauernbrot

Allgäu cheese specialties with nuts, fig mustard and farmhouse bread

9,90€