

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 Robert Horvath 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 Restaurantleiter Yavuz Altin.

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 und sind diesbezüglich für jede „Schandtat“ zu haben. 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 richtig organisiert – damit ihr euch so richtig verwöhnen lassen könnt.



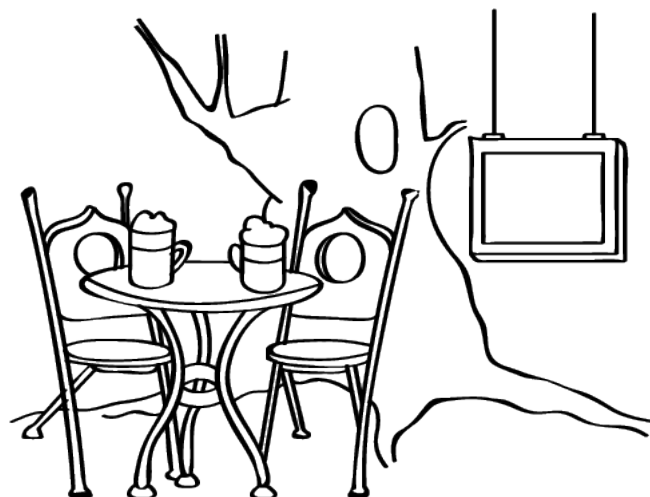


Events - bei uns gehts rund!

Datum	Event
06. Juni 2021 ab 19 Uhr	DJ Pat Moreno (Ausweichtermin 13. Juni)
27. Juni 2021 ab 19 Uhr	Käs änd Roll (Ausweichtermin 04. Juli)
11. Juli 2021 ab 19 Uhr	LAMAS (Ausweichtermin 18. Juli) - Ausgebucht
25. Juli 2021 ab 19 Uhr	s' Fünfar Gschpann (leider kein Ausweichtermin möglich)
05. September ab 18 Uhr	Lemonpepper (Ausweichtermin 12. September)

Bayerisch Hof Festwoch

06. August ab 19 Uhr	Tobias Schwarz-Gewallig von der Wiesnband Bergluft und Tom Hauser
07. August ab 19 Uhr	Käs änd Roll
13. August ab 19 Uhr	s' Fünfar Gschpann
15. August ab 19 Uhr	LAMAS - Ausgebucht



Unsere Events finden bei gutem Wetter statt und könnten auf Grund von Corona Regularien abgesagt werden.

Wor speisen



Starters

Büffelmozzarella

mit Cherrytomaten aus dem Ofen, Balsamico, frischem Basilikum und Wurzelbrot
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes from the oven, balsamic vinegar, fresh basil and root bread
11,80€

Herzhaftes Ofengemüse

mediterran zubereitet mit Knoblauchbrot
Baked vegetables mediterranean prepared with garlic bread
12,50€

Carpaccio vom Allgäuer Färsen-Filet

mit Balsamico, Pflücksalat und Parmesanspännen
Carpaccio from the Allgäu heifer fillet
with balsamic vinegar, lettuce and parmesan
16,50€

vegetarisches Avocado-Tomaten-Tatar

mit Wildkräutersalat, Wasabi-Creme, pikanter Cocktailsauce
und hausgemachtem Olivenbrötchen
vegetarian avocado and tomato tartare with wild herb salad,
wasabi cream, spicy cocktail sauce and homemade olive bread
15,00€

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)
6,50€

Schaumsuppe vom grünen Curry

mit Zitronengras und gebratener Garnele
Foam soup from green curry with lemongrass and fried shrimp
8,50€

Fischsuppe „Bouilliabaise“

mit Ruilli und Knoblauchbrot
Bouilliabaise“ fish soup with ruilli and garlic bread
12,00€

Als Hauptgang

16,50€

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

Salate



Salads

Bunter Sommersalat

mit frischen Kräutern und Croutons
Colorful summer salad with fresh herbs and croutons
8,50€

Bunter Sommersalat mit Backhenderlstreifen

frischen Kräutern und Croutons
Colorful summer salad with fried chicken strips, fresh herbs and croutons
14,50€

Bunter Sommersalat mit gegrillten Garnelen

frischen Kräutern und Croutons
Colorful summer salad with grilled prawns, fresh herbs and croutons
16,50€

Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachte Kässpätzle

mit würzigem Bergkäse, geschmolzenen und frittierten Zwiebeln, dazu ein Blattsalat
Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, melted and deep-fried onions and a leaf salad
14,00€

Hausemachtes Knödel Tris

Spinat-, Käse- und Rote Beete Knödel mit zerlassener Butter,
Parmesan und mariniertem Ruccola
Home made dumplings Tris: Spinach, cheese and beetroot dumplings with melted butter,
Parmesan and marinated rocket
16,00€

Vegan

Vegan

Thai Curry

mit frischem, knackigem Asiagemüse in Kokossauce dazu Duftreis
Thai curry with fresh, crunchy Asian vegetables in coconut sauce and fragrant rice
19,00€

Homemade Vegan Hof Burger

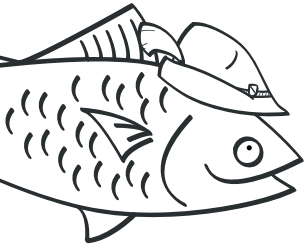
Oliven Bun, rotes Bohnen Pattie dazu Süsskartoffelpommes,
Avocadocreme und Tomaten-Basilikumsalat
Homemade Vegan Hof Burger: Olive bun, red bean pattie with sweet potato fries,
Avocado cream and tomato-basil salad
16,00€

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

Aus heimischen Gewässern



From local waters

Gegrilltes Filet vom Saibling

mit frischen Kräutern, mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Grilled fillet of char with fresh herbs,
mediterranean vegetables and rosemary potatoes

24,50€

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Spinatrisotto, Ofentomaten und Weinschaum

Fried pikeperch fillet on spinach risotto, oven tomatoes and wine foam

24,50€

Unsere Klassiker

Our Classics

Wiener Schnitzel vom Landschwein

in Fassbutter gebraten mit warmen Kartoffel-Gurkensalat und gerührten Preiselbeeren

Wiener schnitzel from country pork

Fried in barrel butter with warm potato-cucumber salad and stirred cranberries

16,90€

Butterzarter Kalbstafelspitz

mit Bouillion-Kartoffel, Apfelkren, Gemüsejulienne und Krenschäum

Tender veal fillet with bouillon potatoes, apple horseradish,
vegetable julienne and horseradish foam

22,50€

Wiener Kalbsschnitzel

in Fassbutter gebacken aus der Oberschale geschnitten mit Rosmarinkartoffeln
und gerührten Preiselbeeren

Viennese veal schnitzel baked in barrel butter, cut from the top shell
with rosemary potatoes and stirred cranberries

22,80€

Zwiebelrostbraten

aus der Prime-Lende geschnitten mit zweierlei Zwiebeln und Kässpätzle

Roast beef with onions cut from the prime sirloin
with two kinds of onions, and cheese spaetzle

25,50€

**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

Unsere Klassiker

Our Classics



Bayerisch Hof Schweinebraten

Schulter und magerer Bauch mit Kruste gebraten, in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Spreckkrautsalat
Roast pork: Roasted shoulder and lean belly with a crust, in dark beer sauce with bread dumplings and cabbage salad
16,00€

Zart geschmorte Rinderbackerl

in kräftiger Merlotsauce mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Schmorgemüse
Tenderly braised beef cheek in a strong Merlot sauce with truffled mashed potatoes and stewed vegetables
24,00€

Für unsere Naschkätzle

Our Classics

Topfen-Marillenknödel

mit Marillenröster und Vanillesauce
Curd apricot dumplings with apricot roast and vanilla sauce
10,00€

Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Apfelmus und Walnusseis
„Kaiserschmarrn“ with raisins, applesauce and walnut ice cream
12,00€

feines Zartbitter-Schokoladen Mousse

mit marinierten Beeren auf Espresso-Schaum
Fine dark chocolate mousse with marinated berries on espresso foam
9,80€

Allgäuer Käsespezialitäten

mit Früchten, Feigensenf-Chutney und Bauernbrot
Allgäu cheese specialties with fruits, fig mustard chutney and farmhouse bread
9,80€

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



Sausen Karte

Snacks

Aus dieser Karte könnt Ihr von 14.30 bis 17.00 Uhr schlemmen!
You can feast from this menu from 2.30 p.m. to 5 p.m.!



Bayerischer Wurstsalat

mit Gurkerl, roten Zwiebelringen und Bauernbrot
Bavarian sausage-salad with cucumber, red onion rings and farmer's bread
10,00€

Allgäuer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurkerl, roten Zwiebelringen und Bauernbrot
Allgäu sausage salad with Emmentaler, cucumber, red onion rings and farmer's bread
12,00€

Käsebrod

mit Emmentaler und Bergkäse, fein garniert
Cheese bread with Emmentaler and mountain cheese, finely garnished
8,50€

Brotzeitbrettl

mit kaltem Braten, Rohschinken, Kaminwurz, Bergkäse, Leberkäs
fein garniert und dazu Bauernbrot
Snack board: with cold roast, raw ham, Kaminwurz, mountain cheese, meat loaf
finely garnished and served with rustic bread
14,50€

Bayerisch Hof Schweinebraten

Schulter und magerer Bauch mit Kruste gebraten, in Dunkelbiersauce
mit Semmelknödel und Spreckkrautsalat
Roast pork: Roasted shoulder and lean belly with a crust, in dark beer sauce
with bread dumplings and cabbage salad
16,00€

saftiges Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
Schnitzel „Viennese style“ of pork loin with potato-cucumber salad and cranberries
16,90€



**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