

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 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](mailto: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

### ***Kleine Rauchfischplatte***

Rauchlachs, Rauchforelle, Schillerlocke auf einem Wildkräutersalat mit Feigensenfdressing dazu Preiselbeermerrettich-Dip und rustikales Baguette  
Smoked salmon, smoked trout, „Schillerlocke“ on a wild herb salad with fig mustard dressing served with cranberry ricotta dip and rustic baguette  
**17,50€**

### ***Carpaccio vom Allgäuer Färsen-Filet***

a la Vitello Tonnato an Babyleafsalat mit Balsamicodressing  
Carpaccio of Allgäu heifer fillet a la Vitello Tonnato on baby leaf salad with balsamic dressing  
**16,50€**

### ***Gebackener Schafskäse***

an roter Beete und Walnuss mit Wildkräutersalat, Balsamicodressing und Preiselbeeren  
Baked goat cheese on beetroot and walnut with wild herb salad, balsamic dressing and cranberries  
**12,50€**

### ***Rahmpilztöpfchen***

mit Baguette  
Cream mushroom pot with baguette  
**10,50€**

### ***Vesperplatte***

gemischte Schinken- und Käseplatte mit Hausbrot und Dips  
Snack Platte: mixed ham and cheese platter with house bread and dips  
**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€**

### ***Schaumsuppe vom Hokaido-Kürbis***

mit Kartoffelstroh und Kernöl  
Foam soup of hokaido pumpkin with potato straw and seed oil  
**7,50€**

# Salate



Salads

## **Beilagensalat**

Side salad

**5,00€**

## **Bunter Salat**

Colorful salad **8,50€**

## **Bunter Salat mit Rinderstreifen**

Colorful salad with beef strips

**15,50€**

## **Bunter Salat mit gegrillten Riesengarnelen (3 Stück)**

Colorful summer salad with grilled prawns

**17,50€**

## **Salat a la Küchenchef**

Bunter Salat mit Schinken- und Käsestreifen, Ei, drei angemachten Salaten und Croutons  
Salad a la chef: Colorful salad with ham and cheese strips, egg, three dressed salads and croutons

**14,50€**

# Vegetarisch

Vegetarian

## **Hausgemachte Kässpätzle**

mit Zwiebeln und einem Blattsalat

Homemade „Kässpätzle“ with onions and a leaf salad

**14,00€\*\***

## **Bunter Gemüseteller „Sissi“**

mit Petersilienkartoffeln und Hollondaise gratiniert

Mixed vegetable plate „Sissi“ with parsley potatoes and hollondaise au gratin

**15,50€\*\***

mit Hähnchenbrust für alle Fleischliebhaber für **18,50€**

with chicken breast for all meat lovers for **18,50€**

## **Kürbis- und Traubengemüse**

mit Kürbiskernknödel und Halloumischnitzel

Pumpkin and grape vegetables with pumpkin seed dumplings and halloumi schnitzel

**17,50€\*\***

# Vegan

Vegan

## **Curry Linsen**

fruchtige rote Currylinsen mit Reis

Fruity red curry lentils with rice

**14,50€\*\***

## **Veganer Bayerisch Hof Burger**

mit Sweet Potatoe Chips

Vegan Bayerisch Hof Burger with Sweet Potatoe Chips

**15,00€**

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

# Wildes Allgäu

Wild Allgäu

## *Hirschgulasch*

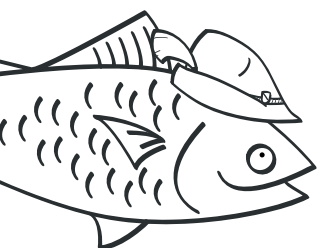
mit Apfelrotkraut, Brezelknödel und Preiselbeeren  
Venison goulash with red cabbage, pretzel dumplings and cranberries  
**21,50€\*\***

## *Wildschweintrücker*

mit Brezelknödel dazu Kürbistrauben und Gemüse  
Saddle of wild boar with pretzel dumplings served with pumpkin grapes and vegetables  
**26,50€\*\***

# Fisch

Fish



## *Forelle „Müllerin Art“*

glückliche Forelle aus der Fischzucht in Gunzesried  
mit Mandelbutter und Petersillienkartoffeln  
Trout „Müllerin style“ happy trout from the fish farm in Gunzesried  
with almond butter and parsley potatoes  
**24,50€**

## *Zanderfilet*

kross gebratenes Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse  
Pike perch fillet: crispy fried fillet of pikeperch  
with rosemary potatoes and mediterranean vegetables  
**25,50€\*\***

# Schnitzelliebe

Schnitzel Love

## *Wiener Kalbsschnitzel*

mit Petersillienkartoffeln und Preiselbeerbirne  
Viennese veal escalope with parsley potatoes and cranberry pears  
**23,50€\*\***

## *Allgäuer Jägerschnitzel „das Echte“*

Schweineschnitzel Natur mit sautierter Pilzdecke dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Allgäu hunter's schnitzel „the real thing: Pork schnitzel nature with sautéed mushrooms served with fried  
potatoes with bacon and onions  
**17,50€\*\***

## *Gourmet Schnitzel „ein Gedicht“*

Schweineschnitzel mit Preiselbeeren, mit Sauce Hollandaise und Brie gratiniert dazu gibt` s Pommes  
Gourmet Schnitzel a la Jeu Gebou: Pork cutlet with cranberries, gratinated with hollandaise sauce and brie  
served with french fries  
**19,50€\*\***

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

# Unsere Klassiker

Our Classics



## **Steakburger**

mit Bacon, Zwiebeln, Tomaten und Burgersauce. Dazu gibt` s Pommes  
Steakburger with bacon, onions, tomatoes and burger sauce. In addition we serve fries  
**15,50€**

## ***Bayerisch Hof Schweinebraten***

Schulter und magerer Bauch mit Kruste gebraten, in Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödel und Rahmwirsing  
Roast pork: Roasted shoulder and lean belly with a crust, in dark beer sauce  
with potato dumplings and creamed savoy cabbage  
**16,00€\*\***

## **Zwiebelrostbraten**

mit zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln, mit Zwiebeln und Speck  
Onion roast with two kinds of onions and fried potatoes with onions and bacon  
**25,50€\*\***

## ***Rinderbackerl***

in kräftiger Merlotsauce mit Kartoffelknödel und buntem Gemüse  
Beef cheeks in strong merlot sauce with potato dumplings and colorful vegetables  
**24,50€\*\***

## ***Schweinefilet Medaillons***

auf Rahmpilzbett mit Allgäuer Spätzle und mediterranem Gemüse  
Pork tenderloin medallions on a bed of creamy mushrooms with Allgäu spaetzle  
and mediterranean vegetables  
**18,90€\*\***

## ***Gefüllte Hähnchenbrust***

auf Rahmpilzbett mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse  
Pork tenderloin medallions on a bed of creamy mushrooms with rosemary potatoes  
and mediterranean vegetables  
**21,50€\*\***

## ***Skin and Wing***

Gratinierte Backpotatoo mit herzhaft, feurigen Chicken Wings und Wildkräutersalat  
Skin and Wing: Baked potato au gratin with hearty, fiery chicken wings and wild herb salad  
**14,50€\*\***

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

# Für unsere Naschkätzle

Our Desserts



**Ameretinicreme**  
mit Zwetschge  
Ameretini cream with plum  
**7,90 €**

**Kaiserschmarrn**  
mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster  
Kaiserschmarrn with apple compote or stewed plums  
**12,90€**

**Heiße Liebe**  
Vanille Eis mit heißen Kirschen und Sahne  
Hot love: Vanilla ice cream with hot cherries and cream  
**9,80€**

**Allgäuer Käsespezialitäten mit Brot**  
Allgäu cheese specialties with bread  
**9,80€**