

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 unseren Restaurant- & Serviceleiter 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 richtig
organisiert – damit ihr euch so richtig verwöhnen lassen könnt.

Weihnachtsfeier im Bayerischen Hof

Oh du fröhliche..

Feiert Eure Weihnachtsfeier in festlichem Ambiente
und genießt eines unserer herrlichen Weihnachtsmenüs.

Ihr wollt lieber à la Carte essen?
Auch kein Problem.
Also Tisch reservieren und Gläser hoch!

Anfragen gerne per E-Mail an feiern@bayerischerhof-kempton.de

Worspeisen



Starters

Praline vom Räucherlachs

und Frischkäse mit Gurkencreme und Wildkräutersalat

Praline of smoked salmon and cream cheese with cucumber cream and wild herb salad

13,00€

Carpaccio vom Allgäuer Färsen-Filet

mit Balsamico, Pflücksalat und Parmesanspännen

Carpaccio of Allgäu heifer fillet with balsamic vinegar, pickled lettuce and parmesan shavings

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 Hokaido-Kürbis

mit Kartoffelstroh und Kernöl

Foam soup of hokaido pumpkin with potato straw and seed oil

7,00€

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

Beilagensalat

Side salad

5,00€

Bunter Salat

mit frischen Kräutern und Croutons

Colorful salad with fresh herbs and croutons

8,50€

Bunter Salat mit marinierten Rinderlendenstreifen

frischen Kräutern und Croutons

Colorful salad with marinated beef tenderloin strips, fresh herbs and croutons

14,50€

Bunter Salat mit gegrillten Garnelen (5 Stück)

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€

Kürbiskern-Knödel

auf Kürbisragout mit Kernöl und Parmesan

Pumpkin seed dumplings on pumpkin ragout with pumpkin seed oil and parmesan cheese

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 Patty dazu Süsskartoffelpommes,

Avocadocreme und Tomaten-Basilikumsalat

Homemade Vegan Hof Burger: Olive bun, red bean patty 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.

Wildes Allgäu

Wild Allgäu



Hirsch-Edelgulasch

in Wacholderrahm mit Brezenknödel, Bratapfel und Blaukraut
Venison noble goulash in juniper cream with pretzel dumplings,
baked apple and red cabbage

18,50€ **

Rehrückenfilet

rosa gebraten, mit fruchtiger Brombeersauce, Pommes Williams* und Rosenkohl
Roast fillet of venison pink with fruity blackberry sauce,
Pommes Williams* and Brussels sprouts

34,00€

Hirschrücken

rosa gebraten, mit glasierten Maronen, Petersilienwurzel-Püree und Cranberrysauce
Saddle of venison roasted pink
with glazed chestnuts, parsley root puree and cranberry sauce

32,00€

Wildschweinrücken

rosa gebraten, mit Kürbiskompott, Kartoffelplätzchen, sautierten Pilzen und Rotweinschalotten
Saddle of wild boar roasted pink, with pumpkin compote, potato patties,
sautéed mushrooms and red wine shallots

26,00€

Alle Fleischprodukte beziehen wir ausschließlich aus der Region.

* in Birnenform gebrachte, panierte und frittierte Kartoffelmasse
potato mass made into pear shape, breaded and deep fried.

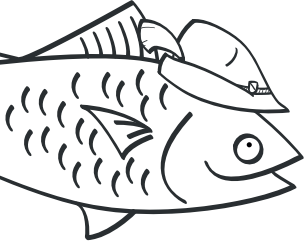
**Kleine Portion minus 2,00€
Small Portion minus 2,00€

**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

Schweinefilet gefüllt

mit Gorgonzola im Speckmantel, Thymiansauce, Creme-Polenta und Blattspinat
Fillet of pork stuffed with gorgonzola wrapped in bacon, thyme sauce, cream polenta and leaf spinach
19,80€

Wiener Kalbsschnitzel

in Fassbutter gebacken aus der Lende geschnitten, mit Petersilienkartoffeln
und gerührten Preiselbeeren
Viennese veal schnitzel baked in barrel butter, cut from the loin
with with parsley 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€

Alle Fleischprodukte beziehen wir ausschließlich aus der Region.

****Kleine Portion minus 2,00€**
Small Portion minus 2,00€

**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

Unsere Klassiker

Our Classics



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€ **

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€ **

Alle Fleischprodukte beziehen wir ausschließlich aus der Region.

****Kleine Portion minus 2,00€**
Small Portion minus 2,00€

Für unsere Naschkätzle

Our Desserts

Griesflammerie

mit eingelegten Kirschen
Semolina flummery with pickled cherries
6,80€

Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Apfelmus und Walnusseis. Obacht: mind. 20 Minuten Wartezeit
„Kaiserschmarrn“ with raisins, applesauce and walnut ice cream.
Attention: at least 20 minutes waiting time
12,00€

feines Zartbitter-Schokoladen Mousse

mit Zitrusfrüchten auf Espresso-Schaum
Fine dark chocolate mousse with citrus fruits 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€

Obacht, unsere Dessert können bis 20.30 Uhr bestellt werden (Freitags und Samstags bis 21.00 Uhr).
Attention, our desserts can be ordered until 8.30 pm (Fridays and Saturdays until 9 pm).

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