



Bären

GASTHAUS

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag ab 17 Uhr

Saturday & Sunday Brunch:

11 bis 15 Uhr

(Brunch Menü ab Seite 15)

Speisen

Wurstteller¹

10,80€

(Leberwurst/Piri Piri/Männerwurst/Honigschinken/
Schwarzschinken/Schwarzwurst) von der Regional-
metzgerei Egeler in Reusten

Käseteller

10,80€

aus dem Naturkostladen im Schaffbrühl in Tübingen

Schweizer Wurstsalat^{2,3,6}

5,50€

Grüner Salat

6,80€

Quinoa-Avocado-Salat

6,80€

Karotten-Sellerie-Salat (mit Haselnüssen)

5,50€

Tomaten-Rucola-Schafskäse-Salat

6,80€

Rote Bete-Apfel-Salat (mit Walnüssen)

6,80€

Wassermelone-Feta-Salat

6,80€

Maultaschen ^{1,4} (hausgemacht)	530€
Käsespätzle ¹	520€
Schupfnudeln mit Sauerkraut	560€
Linsen mit Spätzle und Saiten	620€
Knödel mit Pilzragout	640€
Zucchinifrikadellen (mit Schafkäse)	640€
Panierte Austernpilze	610€
Pilze	
- Knoblauch und Olivenöl	590€
- Rahm	590€
Bratkartoffeln	550€
Spätzle	420€
Sauerkraut	410€
Paprikapfanne	480€

Putenschnitzel paniert 640€

Putenpfanne

- Zitrone-Oregano 690€

- Honig-Senf-Sesam 690€

- Rahmsauce 690€

Wurstpfanne Bauernfrühstück 640€

Rindergulasch 690€

Fleischnäpfchen

- Tomatensauce¹ 650€

- Joghurt¹ 650€

Brotmix

- klein 380€

- groß 440€

Aufstriche 200€

Bruschetta, Olive, Schmalz

Tagesuppe 560€

Nachtische

Apfelstrudel mit Vanillesoße 710€

Schoko-Soufflé mit Vanilleeis 710€

Schupfnudeln mit Apfelmus und Zimt 560€

Nutellabrot 300€

Espresso 280€

Espresso Macchiato 360€

(weitere Heißgetränke auf Seite 15)

Hausweine (Karaffe)

0,75 0,25l

Weiß

Weißburgunder

1150 420€

Wilhelm Kern Linie 1903*

Rosé

1150 420€

Wilhelm Kern Linie 1903*

Rot

Trollinger mit Lemberger

1150 420€

Wilhelm Kern Linie 1903*

Weine Regional (Karaffe)	0,75	0,25l
--------------------------	------	-------

Weiß

Grauburgunder, trocken Oberkirch*	1450	520€
--------------------------------------	------	------

Sauvignon Blanc, trocken Linie Blau, Wilhelm Kern*	1650	550€
---	------	------

Rosé

Lemberg Weißherbst Dürenzimmern*	1450	520€
-------------------------------------	------	------

Rot

Höcker, Spanischer Fasswein, Schloss Affaltrach*	1450	520€
---	------	------

Weine Regional (Flasche/
Glas) 0,75 0,2 0,1l

Weiß

Rivaner, "Feuerseeperdle", fruchtig 2150 650 380€
Wilhelm Kern, Stuttgarter Weinsteige*

Riesling, "Neckarkarpen" feinherb 2150 650 380€
Wilhelm Kern, Canstatter Zuckerle*

Riesling, "Pfeffer" 2350 680 400€
Stetten, Karl Haidle*

Rose

Rosé, "Turmrössle", fruchtig 2150 650 380€
Wilhelm Kern, Stuttgarter Weinsteige*

Weine (Flasche/
Glas)

0,75 0,2 0,1l

Rot

Primitivo Puglia, San Marzano
Italien*

2350 680 390€

Crianza Bilbao, Rioja
Spanien*

2350 680 390€

Côtes du Rhône, Village
Frankreich*

2350 680 390€

Weiß

Pinot Grigio, Villabella
Italien*

2150 650 360€

Chardonnay, Pays d'Oc
Frankreich*

2150 650 360€

Weine (Flasche)

0,75l

Weiß

Studio by Miraval blanc
Provence, Frankreich

25,00€

Rosé

Aix Rosé
Provence, Frankreich

38,00€

Aix Rosé Magnum 1,5l
Provence, Frankreich

80,00€

Studio by Miraval rosé
Provence, Frankreich

25,00€

Sekt & Schaumweine

0,75l

Kessler Brut

2400€

Kessler Rosé Brut

2400€

0,7l

Ruinart Brut Champagner

12000€

Laurent Perrier Rosé Champagner

14000€

Bier

0,5 0,3l

Fischer's Spezial hell

440 350€

Fischer's Radler

440 350€

Fischer's Pils

460 360€

Fischer's Kellerbier

460 360€

Fischer's Hefe hell

460 360€

Fischer's Hefe dunkel

460

Fischer's Kristallweizen

460

Fischer's Spatz

460

Fischer's Braubär

460

0,5 0,33l

Fischer's Heinerle

390€

Fischer's Naturradler

390€

Fischer's Saisonbier

480 390€

wechselnd u.a. Böckle dunkel,

Saphir, Diamant, Rubin

Bier Alkoholfrei

Fischer's Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l

460€

Goldochsen Alkoholfrei 0,33l

370€

Schnaps

2cl

Himbeergeist, Birnenbrand, Obstler,

Schwäbischer Trappa

300€

Bärenschnaps

300€

Berliner Luft

250€

Mastix

300€

(mehr Shots auf der Shotkarte...)

Schnapsfläschchen

100 200ml

Francelico Lime, Aperol Sour,

Espresso Martini

1000 2000€

Softdrinks

0,5 0,3l

Saft/Nektar

420€

Traube, Apfel-Naturtrüb, Apfel Klar,
Sauerkirsch, Johannisbeere*, Orange,
Multivitamin, Maracuja*

Schorle

390€

Wasser Classic / Medium

440€

Teinacher Still

440€

Holunderschorle

390€

Coca Cola (Normal, Light, Zero)

390€

Spezi

390€

Fanta

390€

Bitter Lemon

390€

Ginger Ale

390€

Tonic Water

390€

Süßer Sprudel

390€

Pink Soda

390€

Heißgetränke

Espresso 2 80€

Doppelter Espresso 3 60€

Espresso Macchiato 3 60€

Kaffee Crema 3 10€

Cappuccino 3 80€

Latte Macchiato 3 90€

Tee 3 20€

Chai Latte 4 40€

Matcha 4 40€

Brunch Menü

Sweets

Miss French Toast

12,50€

Vanillecreme, Beeren, weiße Schokolade,
Krusper-Puffreis, karamellisierte Banane

Wake me Up Nutella Pancakes

14,50€

Oreo, karamellisierte Banane, weiße Schokoladensauce

OMG Vanilla 'n Berries Pancakes

14,50€

Patisserie-Creme, Rote Frucht-Sauce, Beeren

Booster Bowls

Brunchie Veggie Bowl

1100€

Quinoa, Avocado, Feta, Karotte-Sellerie-Salat,
Rucola, Gurke, Olive

Acai Chia Bowl

1100€

Joghurt, Honig, Waldfrüchte, Erdbeeren,
gepuffter Quinoa

Power Greek Joghurt

900€

Honig, Granola, Früchte, Chiasamen, Leinsamen

Eggs

Croque Madame

12,50€

frisches Brot, Ei, Schinken, Käse, Bechamel-Camembertsauce, geröstete Cherry-Tomaten

Omelett Veggie

11,50€

bunte Paprika, Pilze, Wildkräutersalat

Spiegelei-Wurst-Pfanne

12,50€

mit Bratkartoffeln und Wildkräutersalat

Spiegelei-Veggie-Pfanne

11,50€

mit Bratkartoffeln und Wildkräutersalat

Toast

Avocado Toast

11,00 €

frisches Brot, Avocadomousse, Wildkräutersalat,
Avocadoscheiben

Avocado Toast Lachs

13,50 €

frisches Brot, Avocadomousse, Wildkräutersalat,
Avocadoscheiben, Lachs

Avocado Toast X Scrambled Eggs

12,00 €

frisches Brot, Avocadomousse, Wildkräutersalat,
Avocadoscheiben, Rührei

Sandwiches

Chicken & Avocado Sandwich

12,50€

Hähnchenfilet, Avocado, Frischkäse, Limette

Veggie Mushroom & Cheese Sandwich

10,50€

Pilze, Cheddar-Käse, Frischkäse, Mesclun-Salat

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschnefelt
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Geschmacksverstärker

* enthält Schwefeldioxid
und Sulfite