

# *Gasthaus Bären- Blessinghof*



*Der Blessinghof ist seit 1480 in Familienbesitz. Der heutige Blessinghof wurde nach dem Brand des alten Gebäudes 1972 von Hermann und Veronika Winterhalder erbaut.*

*Seit 1993 führt sein Sohn Martin und seine Frau Margarete Winterhalder den Betrieb. Zu der Gaststätte gehört ein Forstbetrieb mit eigener Jagd und Fischwasser. Den Strom für das Gebäude wird aus umweltfreundlicher Wasserkraft gewonnen.*

---

## *Öffnungszeiten*

<i>Montag</i>	<i>11:30 - 14:00</i>
<i>Dienstag</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Mittwoch</i>	<i>11:30 - 14:00</i>
<i>Donnerstag</i>	<i>11:30 - 14:00</i>
<i>Freitag</i>	<i>11:30 - 14:00</i>
<i>Samstag</i>	<i>11:30 - 20:00</i>
<i>Sonntag</i>	<i>11:30 - 20:00</i>

---

*Feiertage 11:30 - 20:00*

*Im Interesse der Hygiene bitten wir Sie,*

*Hunde nicht auf Stühle und Bänke zu nehmen. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

# Vorspeisen und Salate

## *Vorspeisen & Suppe*

<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toastbrot <sup>4),12)</sup></i>	<i>5,50</i>
<i>Tagessuppe <sup>4)</sup></i>	<i>3,10</i>

---

## *Salate*

<i>Kleiner gemischter Salat mit Salaten der Saison und Hausdressing <sup>4)</sup></i>	<i>3,50</i>
<i>Großer Salatteller mit Salaten der Saison <sup>4)</sup></i>	<i>7,00</i>
<i>Salatteller mit Salaten der Saison und gebratenen Putenstreifen <sup>4)</sup></i>	<i>10,00</i>
<i>Schwarzwälder Salatteller mit Salaten der Saison und Streifen von der geräucherten Forelle <sup>4),8)</sup></i>	<i>11,50</i>

*Für Umbestellungen berechnen wir 1€ Servicepauschale. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

# Hauptspeisen

## Forelle

*Frische Forellen blau oder gebacken  
mit Kartoffeln und Salate 4)*

12,80

*Frische Forellen in Mandelbutter  
mit Kartoffeln und Salate 4)*

13,80

*Zu den Forellen empfehlen wir Ihnen den trockenen Riesling Durbacher Klingelberg*



---

## Wildgerichte

Normal

Klein

*Jägerspieß vom Rehrücken mit Kroketten  
oder hausgemachten Spätzle und Salate 4)*

17,80

15,80

*Rehbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Salate 4)*

14,80

12,70

*Ragout vom Reh mit hausgemachten Spätzle  
und Salate 4)*

12,80

10,80

---

## Vom Rind

*Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salate 4)*

17,00

15,00

*Zwiebelrostbraten mit  
Kartoffeltaler und Salate 4)*

17,50

15,50

*Für Umbestellungen berechnen wir 1€ Servicepauschale. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

## Vom Schwein

	Normal	Klein
<i>Schweinelendchen mit Kroketten, Gemüse und Salate 4)</i>	12,80	10,70
<i>Zigeunerspieß mit Pommes frites und Salate 4</i>	11,20	9,30
<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salate 4)</i>	10,20	8,60
<i>Rahmschnitzel mit Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salate 4)</i>	11,00	9,20
<i>Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salate 4)</i>	10,80	8,80
<i>Gebackene Leberschnitten mit Kartoffeln, Gemüse und Salate 4)</i>	9,80	7,80

---

## Von der Pute

<i>Putenschnitzel mit Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salate 4)</i>	11,80	9,80
---	-------	------

---

## Vegetarisches

<i>Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffeln und Salate 4)</i>	8,20 €
<i>Gemüseschnitzel mit Kartoffeln, Mandelbutter und Salate c</i>	8,20 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1€ Servicepauschale. Wir bitten um Ihr Verständnis.

(ab 14:30 Uhr)

## Vesperkarte

<i>Käseplatte</i>	7,00
<i>Schinkenbrot (roh)</i> <sup>5)8)</sup>	7,00
<i>Schinkenbrot (gekocht)</i> <sup>2)3)4)</sup>	6,00
<i>Strammer Max</i> <sup>2)3)4)</sup>	7,20
<i>Wurstsalat</i> <sup>2)3)4)5)</sup>	5,50
<i>Schweizer Wurstsalat</i> <sup>2)3)4)5)</sup>	5,70
<i>1 Paar Wienerle mit Brot</i> <sup>5)</sup>	4,00
<i>Russische Eier mit Kartoffel- oder Fleischsalat</i> <sup>2)3)4)5)</sup>	5,80
<i>Hausgemachte Bratwürste mit Brot (warm)</i>	5,80
<i>Hausgemachte Bratwürste mit Kartoffelsalat</i>	6,80

---

## Toast

<i>Hawaitoast mit kleinem Salat</i> <sup>4)</sup>	7,50
<i>Früchtetoast mit kleinem Salat</i> <sup>4)</sup>	7,50
<i>Basler Käsetoast mit kleinem Salat</i> <sup>4)</sup>	7,50

# Getränke

## Biere

<i>Fürstenberg Pils vom Fass 0,3 l</i>	2,80
<i>Fürstenberg Pils vom Fass 0,4 l</i>	3,00
<i>Fürstenberg Pils vom Fass oder in der Flasche 0,5 l</i>	3,20
<i>Fürstenberg Hefe Weizen 0,5 l</i>	3,20
<i>Fürstenberg Alkoholfrei 0,5 l</i>	3,20
<i>Paulaner Weizen Alkoholfrei 0,5 l</i>	3,20

---

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
<i>Mirinda</i>	2,30	3,30
<i>Pepsi-Cola <sup>11)</sup></i>	2,30	3,30
<i>Spezi <sup>11)</sup></i>	2,30	3,30
<i>Apfelsaftschorle (klein 0,25 l)</i>	2,30	3,30
<i>Trauben- oder Johannisbeerschorle (klein 0,25 l)</i>	2,50	3,60
<i>Tafelwasser (klein 0,25 l)</i>	2,10	2,80
<i>Fachinger 0,33 l</i>		3,00
<i>Apfelsaft 0,25 l</i>		2,70
<i>Orangensaft 0,25 l</i>		2,90
<i>Johannisbeernektar 0,20 l</i>		2,90
<i>Traubensaft 0,20 l</i>		2,90
<i>Bitter Lemon Schweppes 0,20 l <sup>11)</sup></i>		2,90
<i>Flasche Bad Dürrheimer Classic 0,7 l</i>		3,60
<i>Flasche Bad Dürrheimer Medium 0,7 l</i>		3,60

## Weißweine

<i>Ihringer Fohrenberg Silvaner ¼ l 7)</i>	3,50
<i>Heitersheimer Maltesergarten Gutedel ¼ l 7)</i>	3,50
<i>Heitersheimer Maltesergarten Müller-Thurgau ¼ l 7)</i>	3,50
<i>Heitersheimer Maltesergarten Müller-Thurgau (trocken.) ¼ l 7)</i>	3,50
<i>Heitersheimer Maltesergarten Gutedel (trocken) ¼ l 7)</i>	3,50
<i>Durbacher Klingelberg Riesling (trocken) ¼ l 7)</i>	4,00
<hr/>	
<i>Weißweinschorle (natur-süß) ¼ l 7)</i>	2,70



## Weißherbst

*Oberrotweiler Spätburgunder  $\frac{1}{4}$  l 7)* 4,00

*Glottertäler Spätburgunder Eichberg  $\frac{1}{4}$  l 7)* 4,20

## Rotwein

*Oberbergener Spätburgunder  $\frac{1}{4}$  l 7)* 4,00

*Oberrotweiler Spätburgunder (trocken)  $\frac{1}{4}$  l 7)* 4,00

*Heilbronner Trollinger  $\frac{1}{4}$  l 7)* 4,00

*Schwäbischer Landwein von der Remstallkellerei  $\frac{1}{4}$  l 7)* 3,50

---

*Rotweinschorle (natur-süß)  $\frac{1}{4}$  l 7)* 2,70

*Für Flaschenweine bitten wir Sie nachzufragen.*





## Aperitif

<i>Martini Rosso</i> 7)	2,80
<i>Sherry medium dry</i> 7)	2,90
<i>Sherry dry (trocken)</i> 7)	2,90
<i>Campari Soda oder Orange</i>	3,60

---

## Schnäpse

<i>Obstwasser 2 cl</i>	2,50
<i>Hefe Schnaps 2 cl</i>	2,50
<i>Topinambur 2 cl</i>	3,00
<i>Kirschwasser 2 cl</i>	3,00
<i>Himbeergeist 2 cl</i>	3,00
<i>Williams Christ Birne 2 cl</i>	3,00
<i>Malteser</i>	3,00
<i>Asbach Uralt 2 cl</i>	3,00
<i>Waldhonig-Schnäpsle 2 cl</i>	3,00
<i>Jägermeister 2 cl</i>	2,50
<i>Underberg 2 cl</i>	2,50
<i>Eierlikör 2 cl</i>	2,50

## Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,20
<i>Portion Kaffee</i>	4,40
<i>Tasse Kaffee Hag</i>	2,20
<i>Portion Kaffee Hag</i>	4,40
<i>Cappuccino</i>	2,40
<i>Latte Macchiato</i>	2,50
<i>Milchkaffee</i>	2,40
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Glas Tee (Schwarz, Kamille, Hagebutte, Pfefferminz, Kräuter, Früchte)</i>	2,20
<i>Tasse Heiße Schokolade</i>	2,30

*Frische Torten und Kuchen je nach Jahreszeit!*

## Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) geschwefelt
- 8) geschwärzt
- 9) gewachst
- 10) koffeinhaltige
- 11) chininhaltig

## Allergene

*In unseren Speisen können Spuren von Gluten und Nüssen vorhanden sein, diese lässt sich bei der Produktion in unser Küche leider nicht vermeiden.*

*Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern, und verlangen Sie die Allergenkarte.*

*Sind Speisen darauf nicht vermerkt, können Ihnen unsere Mitarbeiter weiterhelfen.*