

Herzlich willkommen in Staigers Bären, seit 1934 das Stammhaus  
der Familie Staiger

Bereits in der 3. Generation sind wir Ihr freundlicher Gastgeber  
und hoffen, dass Sie sich in unserem Hause jederzeit Wohlfühlen.  
Moderne Gastronomie bedeutet für uns, die kulinarischen Wünsche  
unserer Kunden zu erkennen und mit unserem Team innovativ und zu  
einem gesunden Preis-Leistungsverhältnis für Sie umzusetzen.

Wir legen besonderen Wert darauf bevorzugt mit Lebensmitteln  
aus unserer Region und von heimischen Erzeugern sowie  
zu den jeweiligen saisonalen Jahreszeiten für Sie zuzubereiten.

Wir sehen diese Art zu kochen als ökologisch wertvollen Landschaftsschutz.  
"Schwäbisch gut" - bedeutet für uns einerseits möglichst viele Produkte aus  
der Region zu verwenden.

Ebenso wichtig ist uns aber auch, traditionelle  
Gerichte und Rezepte aus der schwäbischen Küche weiter zu entwickeln  
und diese Ihnen dadurch innovativ anzubieten.

Wir setzen dabei verstärkt auf Produkte aus Baden-Württemberg,  
wie z.B. Staufenfleisch, Württemberger Lamm.

Unsere Produkte sind vorwiegend selbst gemacht dabei stehen unsere bekannten  
Maultaschen-, Eispralinen und die Ofenschlupfervariationen  
besonders im Mittelpunkt.

Zusätzlich zu unserem Restaurant bieten wir Ihnen unseren urigen Bärenkeller  
als Event- Location für Ihre nächste Feier an.

Natürlich kommen wir auch mit unserem professionellen Partyservice:  
„ Staigers Bären“

gerne als zuverlässiger Partner zu der Location Ihrer Wahl.

Besuchen Sie uns für weitere Informationen auf unserer Homepage:  
[www.staiger-baeren.de](http://www.staiger-baeren.de)

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen uns  
dass unsere Leistung Sie so zufrieden stellt dass Staigers- Bären für Sie stets  
eine Adresse zum Wiederkehren wird.

Wir möchte Sie darauf aufmerksam machen dass Sie bei uns Bargeldlos mit dem  
Electronic -Cash - System bezahlen können

Unsere Öffnungszeiten sind Di.-So. von 11.00-22.00 Uhr

## Produktinformation und Herkunftsnachweis

Werte Gäste, bewusst unterstützen wir regionale Produzenten und bieten mit deren Produkten eine authentische, kreative Regionalküche an. Gerne zahlen wir diesen höhere Einkaufspreise um dadurch aktive Regionalförderung zu betreiben. Nachstehend unsere Hauptbezugsquellen.

### Staufenfleisch, Wild, Lamm, Fisch und Geflügel liefert:

Mega Stuttgart	Schlachthof, Göppingen
Körschtaler	Fischzucht, Denkendorf

### Unsere Getreideprodukte beziehen wir von:

Herr Rommel	Talmühle, Hochdorf
-------------	--------------------

### Kartoffeln liefert uns:

Herr Füller	Bauernhof, Aichwald
-------------	---------------------

### Frische Eier kommen von:

Herr Zimmermann	Rothöfe, Köngen
-----------------	-----------------

### Salate, Fisch Gemüse und Früchte beziehen wir vom

Großhandel mit wechselnden regionalen Zulieferern

Frische Paradies	Stuttgart
------------------	-----------

### Bierspezialitäten liefert:

Firma Schönbuch Bräu	Böblingen
----------------------	-----------

### Wein/ Sekt liefert:

Schlosskellerei Affaltrach	Obersulm- Affaltrach
----------------------------	----------------------

Weingut Aldinger	Fellbach
------------------	----------

Weingut Wöhrwag	Stuttgart
-----------------	-----------

Weingut Haidle	Kernen im Remstal
----------------	-------------------

### Kaffeebohnen:

Frische Paradies	Stuttgart
------------------	-----------

Unsere Selbstproduzierten Speisen werden ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Bei zugekauften Grundprodukten wie Essig, Senf, Brot, Wurstwaren usw., die wir für verschiedene Herstellungsprozesse (z.B. Salatsaucen) benötigen, sind

Spuren von folgenden kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen enthalten

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoff 3 = Nitrat 4 = Antioxidationsmittel  
5 = Geschmacksverstärker 6 = Geschwefelt 7 = Geschwärzt 8 = Gewachst  
9 = Süßungsmittel 10 = Phosphat 11 = Coffein 12 = Chinin

## Vorspeisen

Maultaschenversucherle auf einer Gosch voll Kartoffelsalat mit Zwiebelschmälze und Trollingersoße 5,40 €

Carpaccio vom Rind mariniert mit Basilikumdressing garniert mit Parmesankörbchen, Blattsalat 12,50 €

Garnelen an Ratatouillegemüse und Bärlauchsoße 14,40 €

## Suppen

Festtagssuppe mit Maultäschle, Flädle und Markklößchen 5,20 €

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen 4,90 €

Maronenschaumsuppe mit Nüsse 5,50 €

## Salate

Kleine Salatschüssel mit Kartoffelsalat und Gemüsestreifen 4,20 €

Verschiedene bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen und

- Gebackenen Fetakäse 10,60 €

- gebratene Champignons 10,40 €

- gebratene Putenstreifen 10,80 €

## Vesper

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Bauernbrot<sub>2,3,5,10</sub> 9,50 €

Zweierlei Käsewürfel  
Edamer und Bergkäse mit Salami und Bauernbrat 10,50 €

## Regionale Produkte modern für Sie umgesetzt

Schweinefiletspitzen in Calvadosrahmsoße und Spätzle 16,80 €  
\*12,40 €

Schweinemedallions mit gegrillten Cherry Tomaten,  
Frischkäsesauce auf Pestospätzle und gerösteten Cashewkernen 17,20 €  
\*12,40 €

Geschmorte Ochsenbacken an Bärlauchsoße  
mit Ratatouille Gemüse und Schupfnudeln 18,90 €  
\*14,00 €

Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Speckbohnen und  
gebackene Kartoffelkrapfen 28,50 €

Trilogie von der Maultasche 11,50 €  
Schwarzwurstmaultäschle auf Rahmlinsen,  
gebackenes Strudelmaultäschle auf Rotwein-Zwiebelmarmelade,  
geschmälztes Maultäschle auf einer Gosch voll Kartoffelsalat

## Fisch

Körschtal Forelle mit Mandel- Zitronenbutter  
und Butterkartoffeln 21,50 €

Kabeljau und Garnele auf Ratatouillegemüse mit Bärlauchsoße  
dazu Butterkartoffeln 24,80 €

## Vegetarische Alternativen

Gebackener Fetakäse an einer Bärlauchsoße  
auf Ratatouille Gemüse 11,80 €

Kürbis- Birnenragout mit gebratene Pilze  
an roten Curryschaum mit Polentabällchen 12,50 €

## Die Bären Klassiker

Bissfest gegarte Linsen mit Wurzelgemüse, Saitenwürstle und hausgemachte Spätzle	10,50 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <sup>5</sup>	11,00 € *8,70 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Butterkartoffel und Preiselbeeren	21,40 € *14,50 €
Plochinger Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken mit Steinchampignons und Spätzle	11,70 € *9,40 €
Schweinerückenmedaillons mit Steinchampignonkruste an Haselnuss- Amarettosauce und Schupfnudeln <sup>2</sup>	13,50 € *9,70 €
Schweinebäckle auf Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	14,50 €

## Bärenpfännle

Schweinemedallions mit Rahmsößle auf Marktgemüse und Champignons, Spätzle und Schupfnudeln	17,80 € *12,90 €
Gebratene Medaillons von der Putenbrust an einer Currysauce mit gebackenen Kokosfrüchtespieß und Mandelreis	14,50 € *10,50 €
Rosa gebratener Rostbraten mit Trollingersauce; geschwenkten Zwiebeln und Bratkartoffeln	21,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce , Preiselbeersahne und Bratkartoffeln	15,40 € *12,90 €

## Innereien

Saure Schweinenieren in Gurken- Senfsoße mit Bratkartoffeln	11,50 €
---	---------

\*= Gerichte auch als kleine Portion erhältlich

## Dessert

### Unsere Eis Versucherle

#### Joghurteis

Nougat

Ananas- Kokos

Bratapfel

pro Nocke 4,30 €

Gebackene Apfleküchle auf Vanillesoße mit Nougateis 6,90 €

Vanilleeis mit heißen Himeeren 5,60 €