



# GASTHOF BÄREN

Restaurant | Hotel | Ochsenfurt

## *Gasthof Bären*

*Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag: ab 17.00 Uhr*

*Sonn- und Feiertage: 11.00 – 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr*

*Montag und Dienstag: Ruhetag*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch, Ihr Team vom Gasthof Bären*

*Familie Magielski | Hauptstr. 74 | 97199 Ochsenfurt Tel:*

*09331-866-0 | Fax: 09331-866-405*

*E-Mail: [gasthof@gasthof-baeren-ochsenfurt.de](mailto:gasthof@gasthof-baeren-ochsenfurt.de) |*

*[www.gasthof-baeren-ochsenfurt.de](http://www.gasthof-baeren-ochsenfurt.de) Facebook:*

*[facebook.com/baerenochsenfurt](https://facebook.com/baerenochsenfurt)*

## *Liebe Gäste*

*Der jetzige Gasthof „Bären“ wurde 1711 von der Gräfin von Königsegg erbaut.*

*Nach zahlreichen vergeblichen Anläufen eine Brauerei in Ochsenfurt zu errichten, gelang dies erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts einem Mann, der eigentlich gar nicht aus dem Braugewerbe kam, dem gelernten Bäcker Peter König. Sein Antrag auf Erlangung der Bierlizenz wurde am 5. September 1797 von der domkapitelschen Herrschaft genehmigt. So durfte er auf seinem Anwesen beim oberen Tor eine Brauanlage bauen, die sogenannte König'sche Brauerei und wurde somit der erste lizenzierte Bierbrauer in Ochsenfurt. Zwei Jahre nach Verleihung des Braurechts erhielt König für seinen Schankbetrieb auch das Schildrecht und die Gastwirtschaft trug nun den Namen*

### *„Zum (schwarzen) Bären“*

*1918 wurde das Bierkontingent von Brauereibesitzer Michel durch die Familie Oechsner übernommen.*

*1936 erfolgte die Übernahme des Anwesens (Mälzerei und Bauernhof) durch den Brauereibesitzer Dietrich Oechsner (Ankerbauerei) von Martin (Schwiegersohn von Michel) und Rosa Schmidramsl.*

*Bekannt ist der Gasthof durch den edlen Hopfensaft, das gute Essen, dem Gefühl der Wärme und der Gemütlichkeit. Einfach ein Platz, an dem man sich wohlfühlen kann.*

*Unsere Küche verwöhnt Sie mit traditionellen und internationalen Speisen. Edle Tröpfchen aus verschiedenen Regionen und Ländern stehen auf unserer Getränkekarte für Sie bereit.*

*In unseren freundlich gestalteten Hotelzimmern -  
19 Doppelzimmer und 5 Einzelzimmer- werden Sie sich wohlfühlen.*

### *Noch ein Punkt zum Essen:*

*Informationen über Allergene oder Zusatzstoffe haben wir in einer speziellen Karte zusammen gefasst. Auf Wunsch händigen wir Ihnen diese gerne aus.*

*Vielen Dank für Ihren Besuch*

# Speisekarte

**Mostsuppe** mit Zimtroutons  
mit Frankenwein aus dem regionalem  
Weingut Leo Sauer  
4,60€

**Leberklößchensuppe** mit Schwimmerle  
4,20 €

**Griebenschmalz** mit Schwarzbrot  
2,90 €

**Salat mit Streifen vom Truthahn**  
Streifen vom Truthahn auf marktfrischen Salaten  
mit Stangenweißbrot  
13,80 €

**Bunter Beilagensalat**  
4,50 €



## ***Tafelspitz***

*mit hausgemachtem Meerrettich, Bandnudeln und Preiselbeeren*

15,20 €

## ***Sauerbraten***

*mit Klößen und Rotkraut*

14,80 €

## ***Ofen frisches Schäufole***

*mit Klößen und Rotkraut*

14,80 €

## ***Brauhaus Gulasch***

*Gemischtes Schweinefleisch und Rindfleisch, mit einer Oechsner  
Biersoße, dazu Kartoffeltaler und Salat*

12,80 €

## ***Hausgemachter Kalbskopf***

*paniert, dazu eine Salatplatte mit Kartoffelsalat und Remoulade*

13,50 €

## ***Schweineschnitzel***

*mit Pommes frites und Salat*

12,50 €

## ***Wiener Schnitzel***

*Kalbschnitzel mit Bratkartoffel, Preiselbeeren und Salat*

19,50€

### ***Jägerschnitzel***

*paniert mit einer Pilzrahmsauce, dazu Pommes frites und Salat*

13,80 €

### ***Putenbrustschnitzel***

*natur mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten  
und Salat*

14,50 €

### ***„Cordon-Bleu“ vom Schwein***

*gefüllt mit Schinken und Schweizer Käse, dazu Pommes frites und  
Salat*

14,50 €

### ***Duett vom "Cordon Bleu"***

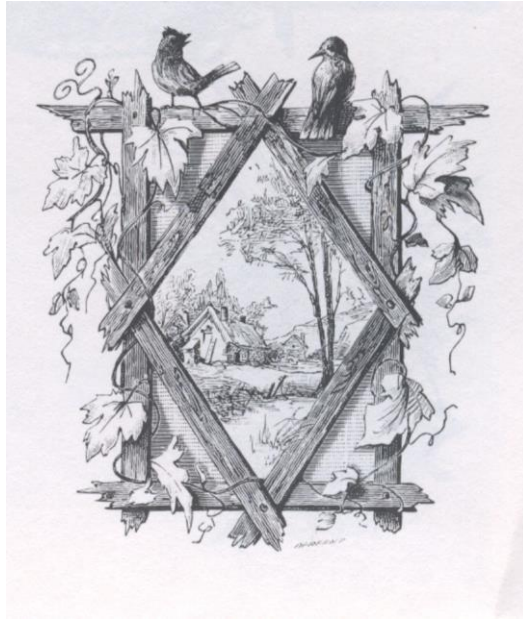
*Das Schweineschnitzel ist gefüllt mit Schinken und Käse,  
Das Putenschnitzel mit Schafskäse und leckerem Pesto,  
dazu Wedges und Salat*

15,50 €

### ***Schweinelendchen vom Grill***

*mit einer mit Weinbrand verfeinerten Champignonrahmsauce, dazu  
Spätzle und Salat*

16,80 €



### ***Pastataschen auf Blattsalat***

*Gefüllte vegetarische Nudeln, in Butter mit Pilzen, Körner und Gewürzen gebraten. Auf einem Salatnest mit frischen Früchten angerichtet, dazu Stangenweißbrot*

13,80 €

### ***Vegetarische Nudeln nach Art des Hauses***

*Nudelvariante mit Gemüse*

12,80 €

### ***Cremige Käsespätzle***

*mit Röstzwiebeln und Salat*

9,50 €



### *Geräuchertes Forellenfilet*

*an einer Salatgarnitur, dazu Sahnemeerrettich und Weißbrot*

*10,80 €*

### *Gebratener Zander*

*mit einer fränkischer Weinsöße, dazu Bandnudeln und Salat*

*17,50 €*

### *Rotbarsch*

*gebraten oder paniert mit Kräuterkartoffeln und Salat*

*15,50 €*

## ***Champignon-Köpfe***

*gefüllt mit einer Mischung aus Fischkrabbenfleisch, Frischkäse, Spinat, Parmesan und Kräutern. Im Ofen mit Käse überbacken, dazu Stangenweißbrot*

*8,90 €*

## ***Fränkische Bratwürste***

*mit Sauerkraut und Brot*

*8,90 €*

## ***Gerichte ab 17.00 Uhr...***

### ***Strammer Max***

*Schwarzbrot mit gekochtem Schinken und Spiegelei*

*7,80 €*

### ***Angemachter Camembert***

*mit Schwarzbrot*

*7,20 €*



## *Etwas Süßes danach...*

### *Eis im Weckglas mit heißen Himbeeren*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren, garniert mit Sahne*

6,50 €

### *Apfelküchli*

*in Zimtzucker, auf Vanillesoßenspiegel, mit Eis und Sahne*

6,50 €

### *Warmes Schokoladen-Küchlein*

*mit flüssigem Schokoladenkern, auf Soßenspiegel, dazu Eis,  
frischen Früchten und Sahne*

6,80 €

### *Schokobecher*

*Milchspeiseeis, Schokosoße, Sahne* 5,10 €

### *Amarenabecher*

*Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne* 6,20 €

*Gemischtes Eis* 3,50 €

*mit Sahne* 4,00 €

*Espresso mit Vanilleeis* 3,70 €