



GASTHOF BÄREN

Restaurant | Hotel | Ochsenfurt

Sie möchten eine Weinprobe buchen? Fragen Sie uns wir organisieren diese gerne für Sie in unserem Haus.

*Im Restaurant ist Wireless LAN verfügbar Zugangscod: **Baer740 CH***

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 |

www.gasthof-baeren-ochsenfurt.de Facebook: 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 domkapitelischen 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

Flädlesuppe

hausgemachte leicht würzige Flädle in einer schmackhafter Gemüsebrühe

4,20 €

Bunter Beilagensalat

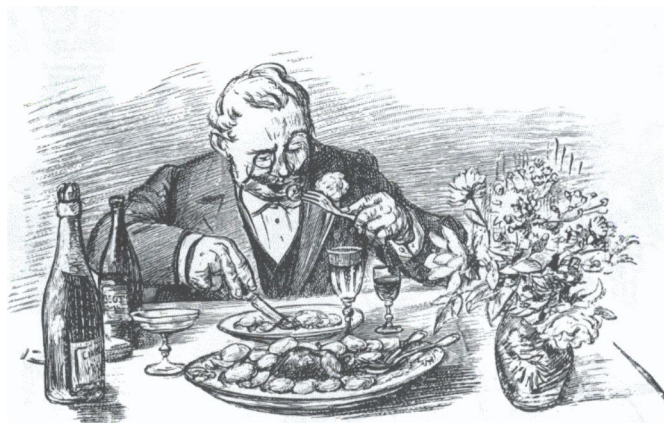
angemacht mit hausgemachtem Dressing und selbstgemachtem Karottensalat und Weißkohlsalat

3,00 €

Pastataschen auf Blattsalat

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

13,80 €



Kaferspitz

*schonend gegartes Rindfleisch unter hausgener Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
dazu Preiselbeeren zum süßen abrunden*

15,20 €

Hausgemachter Sauerbraten

bedeckt mit selbstgemachter fein säuerlicher Sauerbratensoße, dazu reichen wir hausgerollte Klöße mit einem Herz aus geröstetem Brot und einer Schale herrlich duftendem fein abgeschmeckten - Rotkraut

14,80 €

Ofen frisches Schäufole

schonend geschmornte saftige Schweineschulter mit knackig knuspriger Kruste, auf selbstgemachter fein würziger Bratensoße, als Beilage servieren wir hausgerollte Klöße mit einem Herz aus geröstetem Brot und einer Schale herrlich duftendem fein abgeschmeckten - Rotkraut

14,80 €

Hausgemachter Kalbskopf

frisch paniertes Kalbskopf auf dem Grill gebraten, dazu Bratkartoffel mit Speckwürfel und selbstgemachter Remoulade mit polnischen Gewürzgurken und Salat

16,60 €

Schweineschnitzel

von der frischen Schweinelachse dazu geriffelte knusprige Pommes frites und Salat

12,50 €

Jägerschnitzel

Schweinefleisch zart geklopft und paniert unter einer fein würzigen Pilzrahmsauce aus 100 % frischen Pilzen mit goldbraunen Pommes frites und Salat

13,80 €

„Cordon-Bleu“ vom Schwein

zwei dünn geklopfte Stücke Schweinefleisch von frischer Lachse, belegt mit köstlichem Kochschinken und Schweizer Milchkäse paniert mit hauseigener Panaden Mischung dazu goldbraunen Pommes frites und Salat

14,50 €

Schweinemedallions vom Grill

*mit einer Championrahmsoße die mit einem Hauch Weinbrand verfeinert ist, dazu
reichen wir hausgemachte Spätzle und Salat*
16,80 €

Fränkische Bratwürste

*würziger Bratwurst in einem Naturdarm auf einem hausgemachtem Sauerkraut Berg
mit einem Hauch Bratensauce
(Schwarzbrot wird auf Wunsch mitgereicht)*
8,90 €

Geräuchertes Forellenfilet

*gemischter Salat mit zartem geräuchertem Forellenfilet mit einer Portion
Sahnemeerrettich und Weißbrot verfeinert mit Zitrone*
10,80 €

Zander Ahoi

*zwei Zanderfilets goldbraun in Butter herausgebraten verfeinert mit Dill dazu eine
fränkische Weinsoße, Kartoffelschiffchen und Salat*
17,50 €



Etwas Süßes danach...

Eis im Weckglas mit heißen Himbeeren

Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten, garniert mit Sahne
6,50 €

Apfelküchli

in Zimtucker, auf Vanillesoßenspiegel, mit Eis und Sahne

6,50 €

Warmes Schokoladen-Küchlein

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

Sahne

6,80 €

Gemischtes Eis

3,50 €

mit Sahne

4,00 €

Espresso mit Vanilleeis

3,70 €

