



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: Baer740CF*

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 gelehrten 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

*Kartoffelmeerrrettichsuppe
mit gerösteter Broteinlage
4,60€*

*Klare Fleischbrühe mit Flädle
4,20 €*

*Bunter Beilagensalat
angemacht mit hausgemachtem Dressing
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 €*



Tafelspitz

*schonend gegartes Rindfleisch unter hauseigener Meerrettichsoße mit
Bandnudeln dazu Preiselbeeren, zum süßen abrunden*

15,20 €

Hausgemachter Sauerbraten

*bedeckt mit selbstgemachter fein säuerlicher Sauerbratenssoße, dazu
reichen wir hausgerollte Klöße mit einem Herz aus geröstetem Brot und
einer Schale herrlich duftendem fein abgeschmecktem Rotkraut*

14,80 €

Ofenfrisches Schäufile

*schonend geschmorte saftige Schweineschulter mit knackig knuspriger
Kruste, auf selbstgemachter fein würziger Bratenssoße, als Beilage
servieren wir hausgerollte Klöße mit einem Herz aus geröstetem Brot
und einer Schale herrlich duftendem fein abgeschmecktem Rotkraut*

14,80 €

Hausgemachter Kalbskopf

*frisch paniertes Kalbskopf auf dem Grill gebraten, Kartoffelsalat und
selbstgemachter Remoulade*

16,60 €

Ofenfrische Minischweinehaxen

*vom Knochen gelöst, mit Kartoffelpüree und
Kohlrabirahmgemüse*

16,80 €

Schweineschnitzel

von der frischen Schweinelachse, dazu knusprige Pommes frites

12,50 €

Meerrettichschnitzel

*Schweinefleisch zart geklopft und paniert mit einer Meerrettich Panade,
dazu reichen wir Süßkartoffelpommes und Preiselbeeren*

14,80€

„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 Pommes frites*

14,50

Rumpsteak wie gewünscht...

dazu können Sie wählen

*Pfeffersoße, Kräuterbutter oder selbstgemachte Röstzwiebeln,
mit Süßkartoffelpommes und Salat*

23,50 €

Fränkische Bratwürste

auf einem hausgemachtem Sauerkraut Berg

(Schwarzbrot wird auf Wunsch mitgereicht)

8,90 €

Hausgemachte Wildbratwürste

mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses

12,50 €

Unsere Produkte sind aus regionalem Anbau und Zucht

Geräuchertes Forellenfilet

*gemischter Salat mit zart geräuchertem Forellenfilet, sowie einer Portion
Sahnemeerrettich und Weißbrot*

10,80 €

Rotbarsch-Filet

Rotbarsch paniert mit Kartoffelsalat und selbergemachte Remoulade

15,50 €



Etwas Süßes danach...

Apfelküchli

in Zimtucker, auf Vanillesoßenspiegel, mit Eis und Sahne

6,50 €

<i>Gemischtes Eis</i>	<i>3,50 €</i>
<i>mit Sahne</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	<i>3,70 €</i>