



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 Zugangscode:
Baer740CH*

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

fränkische und polnische Spezialitäten

Leberklößchensuppe mit Schwimmerle
4,90€

Barszcz Czerwony z Uszkami
Rote Beetesuppe mit kleinen gefüllten Teigtaschen
4,90 €

Bunter Beilagensalat
angemacht mit hausgemachtem Dressing
3,30 €

Pastataschen auf Blattsalat
gefüllte vegetarische Nudeln, in Butter mit Pilzen, Körner und Gewürzen gebraten. Auf einem Salatnest mit frischen Früchten angerichtet
14,90 €

Pierogi Ruskie(8 Stück)
gebacken oder gekocht mit Kartoffel-Käsefüllung dazu geröstete Zwiebel
12,90 €

Pierogi z Miesem(8 Stück)
gebacken oder gekocht mit Fleischfüllung dazu geröstete Zwiebel
12,90 €

Unsere Produkte sind aus regionalem Anbau und Zucht

Tafelspitz

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

16,90 €

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 abgeschmecktem Rotkraut*

15,90 €

Ofenfrisches Schäufole

*schonend geschmorte 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 abgeschmecktem Rotkraut*

16,90 €

Hausgemachter Kalbskopf

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

18,90 €

Placek po Wegiersku ze Smietana

Schweinegulasch mit Kartoffelpuffer und Schmand

14,90 €

Gebackene Klöße

gebackene Kartoffelklöße mit Ei und Bratensoße

8,90 €

Unsere Produkte sind aus regionalem Anbau und Zucht

Bigos

*Schmoreintopf mit Kohl und Sauerkraut, verschiedenen Fleischstücken
und Wurststücken dazu Stangenweißbrot*

10,90 €

Schweineschnitzel

von der frischen Schweinelachse, dazu knusprige Pommes frites

13,90 €

Kotlet Schabowy

*Schweineschnitzel paniert mit Kartoffeln und dazu feines Rote Beete
Gemüse*

13,90 €

Meerrettichschnitzel

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

15,90€

„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*

15,90 €

Fränkische Bratwürste

auf einem hausgemachtem Sauerkraut Berg

(Schwarzbrot wird auf Wunsch mitgereicht)

9,90 €

Kielbasa

*Polnische gegrillte Rindswurst mit gerösteten Zwiebeln und
Schwarzbrot*

9,90 €

Unsere Produkte sind aus regionalem Anbau und Zucht

Geräuchertes Forellenfilet

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

11,90 €

Gebratener Zander

*Zanderfilet in Butter goldbraun rausgebraten, mit Weißweinsauce und
Bandnudeln*

18,90 €

Rotbarsch-Filet

Rotbarsch paniert mit Kartoffelsalat und selbergemachte Remoulade

16,90 €



Unsere Produkte sind aus regionalem Anbau und Zucht

Etwas Süßes danach...

Eis im Weckglas mit heißen Beerenfrüchten

6,90 €

Apfelküchli

Selbergemachte Apfelküchli in Zimtzucker, mit Eis und Sahne

7,90 €

Schokoküchlein

*Schokoküchlein mit einem flüssigem Schokoladenkern mit
Vanilleeis und Sahne*

6,90

<i>Gemischtes Eis</i>	<i>4,90 €</i>
<i>mit Sahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	<i>4,90 €</i>

*Falls Sie eine Seniorenportion möchten
fragen Sie unser Servicepersonal!!!*