



# 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:  
Baer740CF*

## *Gasthof Bären*

*Mittwoch, Freitag und Samstag: ab 17.00 Uhr*

*Sonn-und Feiertage: 11.00 – 14.00 Uhr*

*Montag, Dienstag und Donnerstag 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: [info@gasthof-baeren-ochsenfurt.de](mailto:info@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 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.*

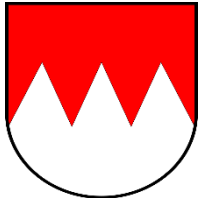
*Unsere Küche verwöhnt Sie mit traditionellen und internationalen Speisen. Edle Tröpfchen aus verschiedenen Regionen und Ländern stehen auf unserer Getränkekarte für Sie bereit.*

*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 Spezialitäten*

*Leberklößchensuppe mit Schwimmerle*

*4,90 €*

*Hausgemachte Bandnudeln*

*in Frischkäsesoße mit Gemüse*

*9,80 €*

*Rotbarsch*

*Rotbarschfilet paniert mit Kartoffeln*

*und Buttergemüse*

*16,90 €*

*Unsere Produkte sind aus regionalem Anbau und Zucht*

## *Tafelspitz*

*schonend gegartes Rindfleisch, mit hausgemachter Meerrettichsauce  
dazu Bandnudeln und Preiselbeeren*

*16,90 €*

## *Hausgemachter Sauerbraten*

*bedeckt mit selbstgemachter fein säuerlicher Sauerbratensauce, 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 Bratensauce, als Beilage  
servieren wir hausgerollte Klöße mit einem Herz aus geröstetem Brot  
und einer Schale herrlich duftendem fein abgeschmecktem Rotkraut*

*16,90 €*

## *Schweineschnitzel*

*von der frischen Schweinelachse, dazu knusprige Pommes frites*

*13,90 €*

## *Meerrettichschnitzel*

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

*14,90 €*

## *„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 €*



## *Polnische Spezialitäten*

### *Pierogi Ruskie (8 Stück)*

*gebacken oder gekocht mit Kartoffel-Käsefüllung,  
dazu geröstete Zwiebeln*

*12,90 €*

### *Pierogi z Miesem (8 Stück)*

*gebacken oder gekocht mit Fleischfüllung,  
dazu geröstete Zwiebeln*

*12,90 €*

### *Bigos*

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

*10,90 €*

## *Etwas Süßes danach...*

### *Schokoküchlein*

*Schokoküchlein mit einem flüssigem Schokoladenkern mit  
Vanilleeis und Sahne*

*6,90 €*

### *Krokant Becher*

*Vanille-Eis, Nuss-Eis, Schoko Eis und Sahne*

*4,90 €*

### *Schokobecher*

*Schoko Eis, Vanille-Eis, Sahne und Schokosoße*

*4,90 €*

*Gemischtes Eis*

*3,50 €*

*mit Sahne*

*4,00 €*

*Espresso mit Vanilleeis*

*3,70 €*