



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, Donnerstag, Freitag und Samstag: ab 17.00 Uhr Sonn- und
Feiertage: 11.00 – 14.00 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: info@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

Leberklößchensuppe mit Schwimmerle

5,90 €

Bunter Beilagensalat

angemacht mit hausgemachtem Dressing

4,90 €

Hausgemachte Spinatknödel

4 Spinatknödel serviert mit zerlassener Butter und Parmesanspänen

12,90 €

In Honig glasierte Gänsebrust

*mit einer Orangensoße, dazu reichen wir hausgerollte Klöße und
Rotkraut*

16,90 €

Knusprige gefüllte 1/2 Ente

mit hausgerollten Klößen und dazu Rotkraut

18,90 €

1/4 Gans

*mit einer Orangensoße, dazu reichen wir hausgerollte Klöße und
Rotkraut*

19,90 €

Tafelspitz

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

17,90 €

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*

16,90 €

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*

17,90 €

Schweineschnitzel

von der frischen Schweinelachse, dazu knusprige Pommes frites

14,90 €

„Cordon-Bleu“ vom Schwein

*zwei dünn geklopfte Stücke Schweinefleisch von frischen Lachsen, belegt
mit köstlichem Kochschinken und Schweizer Milchkäse, paniert mit
hauseigener Panaden-Mischung, dazu Pommes frites*

16,90 €

Meerrettichschnitzel

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

15,90 €

Fränkische Bratwürste
auf einem hausgemachtem Sauerkraut Berg
(Schwarzbrot wird auf Wunsch mitgereicht)
10,90 €

Rotbarsch
Rotbarschfilet paniert mit Kartoffeln
17,90 €

Geräuchertes Forellenfilet
gemischter Salat mit zart geräuchertem Forellenfilet, sowie einer Portion
Sahnemeerrettich und Weißbrot
12,90 €



Polnische Spezialitäten

Barszcz Czerwony z Uszkami
Rote Beetesuppe mit kleinen gefüllten Teigtaschen
5,90 €

Pierogi Ruskie (8 Stück)
gebacken oder gekocht mit Kartoffel-Käsefüllung,
dazu geröstete Zwiebeln
13,90 €

Pierogi z Miesem (8 Stück)
gebacken oder gekocht mit Fleischfüllung,
dazu geröstete Zwiebeln
13,90 €

Bigos
Schmoreintopf mit Kohl und Sauerkraut, verschiedenen Fleischstücken
und Wurststücken dazu Stangenweißbrot
11,90 €

Krupniok
polnische Blutwurst ohne Haut gebraten dazu Zwiebeln und
Bratkartoffeln
13,90 €

Kielbasa
Polnische gegrillte Rindswurst mit gerösteten Zwiebeln und
Schwarzbrot
10,90 €

Etwas Süßes danach...

Schokoküchlein

*Schokoküchlein mit einem flüssigem Schokoladenkern mit
Vanilleeis und Sahne*

7,90 €

Selbstgemachtes Lebkuchen Parfait

mit beschwipsten warmen Zwetschgen

6,90 €

Selbstgemachte Apfelkräpfle

3 Apfelkräpfle in Zimt Zucker gewendet dazu Vanilleeis und Sahne

7,90 €

Gemischtes Eis

4,90 €

mit Sahne

5,90 €

Espresso mit Vanilleeis

5,90 €