



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

Winterzeit im Gasthof Bären



Leberklößchensuppe mit Schwimmerle
6,50 €

Mostsuppe mit Zimtroutons
aus Frankenwein von regionalen Winzern
6,50 €

Bunter Beilagensalat
angemacht mit hausgemachtem Dressing
5,50 €

Hausgemachte Spinatknödel
4 Spinatknödel serviert mit zerlassener Butter und Parmesanspänen
15,50 €

In Honig glasierte Gänsebrust
mit einer Orangensoße, dazu reichen wir hausgerollte Klöße und
Rotkraut
19,50 €

Knusprige gefüllte 1/2 Ente
mit hausgerollten Klößen und dazu selbstgemachtes Wirsinggemüse
20,50 €

1/4 Gans

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

20,50 €

Tafelspitz

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

19,50 €

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*

19,50 €

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*

19,50 €

Hausgemachter Kalbskopf

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

21,50 €

Schweineschnitzel

von der frischen Schweinelachse, dazu knusprige Pommes frites

16,50 €

„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

19,50 €

Fränkische Bratwürste

auf einem hausgemachtem Sauerkraut Berg

(Schwarzbrot wird auf Wunsch mitgereicht)

12,50 €

Hausgemachte Wildbratwürste

mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Sauerkraut

19,50 €

Rotbarsch

Rotbarschfilet paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

19,50 €

Czas zimowy w Karczmie Bären



Barszcz Czerwony z Uszkami
Rote Beetesuppe mit kleinen gefüllten Teigtaschen
6,50 €

Pierogi Ruskie (8 Stück)
gebacken oder gekocht mit Kartoffel-Käsefüllung,
dazu geröstete Zwiebeln
14,50 €

Pierogi z Miesem (8 Stück)
gebacken oder gekocht mit Fleischfüllung,
dazu geröstete Zwiebeln
14,50 €

Bigos
Schmoreintopf mit Kohl und Sauerkraut, verschiedenen Fleischstücken
und Wurststücken dazu Stangenweißbrot
13,50 €

Krupniok
polnische Blutwurst ohne Haut gebraten dazu Zwiebeln und
hausgemachter Kartoffelsalat
15,50 €

Etwas Süßes danach...

Schokoküchlein

*Schokoküchlein mit einem flüssigem Schokoladenkern mit
Vanilleeis und Sahne*

8,50 €

Wintereisbecher

*Schokoeis, Nusseis und selbstgemachtes Lebkucheneis, dazu Sahne,
Schokosoße und Spekulatiuskekse*

7,50 €

Selbstgebackene Waffeln

mit Lebkucheneis und Sahne

8,50 €

*Gemischtes Eis
mit Sahne*

5,50 €

6,50 €

Espresso mit Vanilleeis

6,50 €