



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:
Baer74OCH(OCH für Ochsenfurt)*

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/baerenoehsenfurt](https://www.facebook.com/baerenoehsenfurt)

Für das einsehen unserer Allergenkarte, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

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

6,50 €

Bunter Beilagensalat

angemacht mit hausgemachtem Dressing

5,50 €

Pastataschen auf Blattsalat

gefüllte vegetarische Nudeln, in Butter mit Pilzen, Körnern und Gewürzen gebraten. Auf einem Salatnest mit frischen Früchten

angerichtet

17,50 €

Hausgemachte Spinatknödel

4 Spinatknödel serviert mit zerlassener Butter und Parmesanspänen

15,50 €

Unsere Produkte sind aus regionalem Anbau und Zucht

Tafelspitz

*schonend gegartes Rindfleisch, mit hausgemachter Meerrettichsauce
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 €

Schweineschnitzel

von der frischen Schweinelachse, dazu knusprige Pommes frites

16,50 €

Meerrettichschnitzel

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

18,50 €

„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*

19,50 €

Hausgemachter Kalbskopf

frisch paniertes Kalbskopf auf dem Grill gebraten, Bratkartoffeln und selbstgemachter Remoulade

21,50 €

Fränkische Bratwürste

auf einem hausgemachtem Sauerkraut Berg

(Schwarzbrot wird auf Wunsch mitgereicht)

12,50 €

Hausgemachte Wildbratwürste

mit Bratkartoffeln nach Art des Hauses

19,50 €

Rotbarsch

Rotbarschfilet paniert mit Kartoffeln

19,50 €

Gebratener Zander

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit einer fränkischer Weißweinsöße

dazu in Butter geschwenkte Bandnudeln

21,50 €

Geräuchertes Forellenfilet

gemischter Salat mit zart geräuchertem Forellenfilet, sowie einer Portion

Sahnemeerrettich und Weißbrot

13,50 €



Polnische Spezialitäten

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 €

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

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

Kotlet Schabowy
Schweineschnitzel paniert mit Kartoffeln und dazu feine rote Beete
17,50 €

Kielbasa
Polnische gegrüllte Rindswurst mit gerösteten Zwiebeln und
Schwarzbrot
11,50 €

Etwas Süßes danach...

Schokoküchlein

*Schokoküchlein mit einem flüssigem Schokoladenkern mit
Vanilleeis und Sahne*

8,50 €

Krokant Becher

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

7,50 €

Schokobecher

Schoko Eis, Vanille-Eis, Sahne und Schokosoße

7,50 €

*Gemischtes Eis
mit Sahne*

5,50 €

6,50 €

Espresso mit Vanilleeis

6,50 €