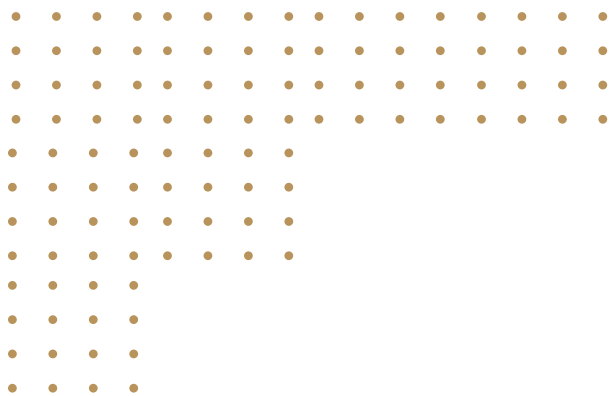




SPEISENKARTE





HOTEL ZUM BÄREN

- Eine gute Tradition im neuen Glanz -

... wie alles begann

Aus alten Unterlagen und Erzählungen ist bekannt, dass ich auf dem Standort des heutigen Hotels „Zum Bären“ eine Bauern Wirtschaft betrieben wurde. Diese zehnte zu den ältesten Gebäuden von Oberbärenburg. Dort, bei der Familie Fritzsche, traf man sich schon damals gern zu einer gemütlichen Runde. Später gründete die Familie dann offiziell das „Fritzsches Gasthaus“. 1881 erhielt „Fritzsche Gasthaus“. Die volle Konzession für „Schankgerechtigkeit und Beherbergungsrecht“. 1921 erfolgte dann eine Konzessionsübertrag der Gastwirtschaft auf Meter hat man als Besitzerin und Gustav hat man als Geschäftsführer. Bist du 125 wurde das Gesuch dieses Gewürz mögen Ausstellung des Beherbergungsgewerbes auf das neu aufzubauende Dachgeschoß einstimmig befürwortet.

Auch während des Zweiten Weltkrieges war „Fritzsche Gasthaus“ immer eine Gaststätte mit kleiner Landwirtschaft. Die politischen Ergebnisse der Nachkriegs Zeit macht auch vor diesem Rasthof nicht halt und er wurde 1952 enteignet „Fritzsche Gasthaus“ – dann von der HO bewirtschaftet, erhielt den Namen „Zum Bären“

1985 begann man mit der dringend notwendigen Renovierung des Hauses. Leider konnte diese aus Mangel an finanziellen Mittel nicht beendet werden. So wurde 1986 der „Bär“ kurzerhand beschlossen, unser Kram zu holen.

... dies sollte jedoch nicht das Ende sein ...

... eine Idee wurde geboren

Nach sechs langen Jahren wurde von der Investoren Gemeinschaft des Hotels „Ladenhüter“ in Hochsprung die Idee geboren, auf diesem verfallenen Gebäude in Schmuckes Ferienhotel zu bauen. Im Mai 1996 erfolgte dann ein kompletter Abriss des alten Hauses.

Bereits nach 15 Monaten Bauzeit konnte dann am 26. September 1997 mit den Probetrieb des Hotels und Restaurants Bereich des Hotels „zum Bären“ begonnen werden. Entstanden ist ein Haus, welches individuellen Ansprüchen gewachsen ist und eine Vielzahl von Möglichkeiten bietet, Veranstaltungen durchzuführen.

Davon zeugt, dass wir seit April 1999 das erste **** - Sterne Hotel im Osterzgebirge sind.

Das Hotel „Zum Bären“ – Team freut sich über Ihren Besuch und sagt:
„Herzliches Willkommen!“



Unsere Aktuellen Angebote:



Suppen

Soljanka	7,90 €
Fleischklößchensuppe	7,90 €
Tomatencremesuppe	7,90 €
Grießklößchensuppe in feiner Gemüsebrühe	7,90 €

Vorspeisen und leichte Speisen

Prosciutto e Melone Honigmelone ummantelt mit Parmachinken	17,90 €
Carpaccio Capriccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	18,90 €
Würzfleisch aus zarter Hähnchenbrust und Champignons Mit Würzfleisch gefüllte Königinpastete und Käse überbacken	9,90 €
Gemischter Salatteller Frischer Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing	6,90 €
Räucherpuffer Zwei Kartoffelpuffer mit Räucherlachs serviert an Salatbeilage	15,90 €
Hirtenkäse Hirtenkäse gratiniert mit Tomaten – Knoblauchsoße	11,90 €
Sweetpotatofries Große Portion an Süßkartoffelpommes Frites	13,90 €

Salate

Gemischter Salatteller Frischer Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing	7,90 €
Ceaser Salat mit Hähnchenbruststreifen, krossem Bacon, Croutons, Parmesan und Ceaserdressing	16,90 €
Nizza Salat Frischer gemischter Salatteller mit Thunfisch und gekochtem Ei	15,90 €
Hirtensalat Frischer gemischter Salatteller mit Hirtenkäse und Oliven	15,90 €
Veganer Salat Frischer gemischter Salatteller mit Falafelbällchen und Vinaigrettedressing	16,90 €



Hausmannskost

Saftiger Sauerbraten Saftiger Sauerbraten mit Kartoffelklößen dazu Rotkraut	18,90 €
Zarte Rinderroulade Zarte Rinderroulade mit böhmischen Knödeln und Rotkraut	19,50 €
Pikanter Tafelspitz Pikanter Tafelspitz mit Meerrettichrahmsoße und Kartoffelklöße	18,90 €
Deftige Lammhaxe Deftige Lammhaxe mit zarten Speckbohnen und Kroketten	21,90 €
Sülze Sülze an Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	13,90 €
Delikater Hirschgoulasch Im Pfännchen serviert, dazu böhmische Knödel und Rotkraut	18,90 €
Rostbrät'l Zwei Schweinenackensteaks auf Bratkartoffeln mit gebratenen Zwiebeln	20,90 €
Schweinelende vom Grill mit Rahmchampignon und Kroketten	18,90 €
Bauernfrühstück Deftiges Bauernfrühstück mit Schinkenspeck	14,90 €



Kindergerichte

Hahn im Korb Hähnchennuggets mit Pommes Frites	9,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	9,50 €
Hähnchenbrust Kleine Hähnchenbrust vom Grill mit Gemüse und Kroketten	13,90 €
Milchreis mit Zimt & Zucker	8,50 €
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,50 €
Portion Pommes wahlweise mit Ketchup und Mayonnaise	4,90 €

Gerichte vom Grill



Schweinerückensteak

... mit Kräuterbutter	17,90 €
... mit Rahmchampignons	20,90 €
... „Zum Bären“ (mit Würzfleisch und Käse überbacken)	23,90 €
Rostbrät'l: mit gebratenen Zwiebeln auf Bratkartoffeln	20,90 €

Hähnchenbrust

... mit Kräuterbutter	17,90 €
... mit Rahmchampignons	20,90 €
... „Zum Bären“ (mit Würzfleisch und Käse überbacken)	23,90 €
... mit gebratenen Zwiebeln	27,90 €

Entrecote / Rib Eye (ca. 300 Gramm)

... mit Kräuterbutter	24,90 €
... mit Rahmchampignons	27,90 €
... „Zum Bären“ (mit Würzfleisch und Käse überbacken)	29,90 €
... mit gebratenen Zwiebeln	27,90 €

Bitte wählen Sie pro Gericht eine Beilage Ihrer Wahl!

Schnitzel

vom Schweinerücken, auf Anfrage auch von der
Hähnchenbrust

Schnitzel „Wiener Art“ Zwei Schnitzel mit einer Beilage nach Wahl	17,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ Zwei Schnitzel mit frischen Rahmchampignons und einer Beilage nach Wahl	20,90 €
Schnitzel „Wettin“ Zwei Schnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken und eine Beilage nach Wahl	23,90 €

Bitte wählen Sie pro Gericht eine Beilage Ihrer Wahl!

Fischgerichte

Forelle „Müllerin“ Forelle „Müllerin“ Art an Butterkartoffeln	18,90 €
Zanderfilet Zanderfilet auf rotem Curry – Kocos – Gemüsebett dazu Reis	23,90 €
Norwegischer Lachs Norwegischer Lachs mit Kräuterkruste und einer Beilage nach Wahl	22,90 €
Panierte Scholle Panierte Scholle mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	17,90 €
Seelachs Panierter Seelachs an Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	16,90 €
Grüne Bandnudeln in cremiger Lachs – Sahnesoße	18,90 €
Brathering Brathering mit frischen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	14,90 €

Vegetarische/Vegane Gerichte

Nudeln mit Tomatensoße	11,90 €
Spinatklöße geschwenkt in Parmesan und Butter Drei hausgemachte Spinatklöße geschwenkt in Parmesan und Butter	15,90 €
Pfannengemüse Gratiniert mit Hirtenkäse	13,90 €
Veganes Hähnchengeschnetzeltes Veganes Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsrahmsauce auf Reis	20,90 €
Kartoffelpuffer Kartoffelpuffer mit Rahmchampignon	14,90 €
Veganer Salat Frischer gemischter Salatteller mit Falafelbällchen und Vinaigrettedressing	16,90 €
Hirtenkäse Hirtenkäse gratiniert mit Tomaten – Knoblauchsoße	11,90 €

Beilagen:

Pommes Frites, Kroketten, böhmische Knödel, Kartoffelklöße, Bratkartoffeln, reis, Gemüse, Kartoffeln

Süße Speisen und Desserts

1 große Kugel Eis Sahne: + 1,50 €, Eierlikör: + 2,00 €, Soße (nach Wahl): +1,00€, Apfelmus: + 1,00€	2,00 €
Gemischtes Eis 4 Kugeln Gemischtes Eis, wahlweise mit Sahne	7,90 €
Heiße Liebe 4 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9,90 €
Krokanteisbecher je 2 Kugeln Vanille - und Nusseis mit Haselnusskrokant, Karamellsoße - und Schokosoße und Sahne	10,90 €
Coup Dänemark 4 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	9,40 €

Französische Schokokuchen 8,90 €
Französischer Schokokuchen mit flüssigem Kern an Vanilleeis und Sahne

Apfelstrudel 8,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Milchreis 8,50 €
mit Zimt & Zucker

Milchreis 10,90 €
mit Roter Grütze

Kartoffelpuffer 8,50 €
Mit Apfelmus und Zimt&Zucker

Empfehlung des Hauses:

Hausgemachte Quarkkeulchen 8,90 €
Auf Apfelmus, dazu Walnusseis oder Apfelmus und Sahne



HEISS - UND EISGETRÄNKE

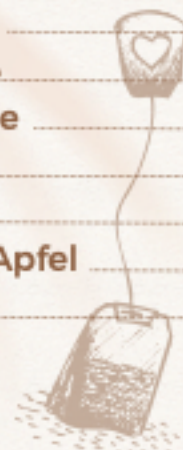
Kaffeespezialitäten

Pott Kaffee	€ 2.50
Espresso	€ 2.50
Milchkaffee	€ 3.90
Latte Macchiato	€ 4.90
Cappuccino	€ 3.90
Espresso Macchiato	€ 2.30



Tee

Schwarzer Tee	€ 2.50
Grüner Tee	€ 2.50
Früchte Tee	€ 2.50
Pfefferminze	€ 2.50
Sencha	€ 2.50
Zitrone	€ 2.50
Türkischer Apfel	€ 2.50
Kamille	€ 2.50



Heißgetränke

Heiße Schokolade	€ 3.90
Heiße Milch	€ 2.00
Heiße Zitrone	€ 2.90
Heiße Orange mit Rum ...	€ 4.90
Grog	€ 3.90
Glühwein	€ 4.90
mit Rum/Amaretto	€ 6.90
Kubanische Schokolade ...	€ 5.90

Eisgetränke

Eiskaffee	€ 4.90
Frappuccino	€ 6.50
Milkshake	€ 6.90
Erdbeer -Schoko - Vanille	



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser still, medium, spritzig	0,25l	2,90 €
	0,75l	5,90 €
Lichtenauer Gingler Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,25l	2,90 €
CocaCola – Fanta – Sprite – Spezi	0,20l	2,90 €
	0,40l	4,50 €
Säfte: Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Multivitamin	0,20l	3,10 €
	0,40l	4,90 €

Alkoholische Getränke

Feldschlösschen Pils vom Fass	0,30l	3,40 €
	0,50l	5,40 €
Schwarzer Steiger vom Fass	0,30l	3,40 €
	0,50l	5,40 €
Felsgold Pils vom Fass	0,30l	3,40 €
	0,50l	5,40 €
Weizenbier: hell, alkoholfrei	0,5l	5,40 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,60 €



Rotwein

 Valmarone Rosso	0,20l	4,90 €
	0,75l	18,40 €
 Laura Romagnelli – Lambrusco – lieblich	0,20l	5,40 €
	0,75l	20,00 €
 Leoff Dornfelder lieblich – trocken	0,20l	5,40 €
	0,75l	20,40 €
 Landhaus Dornfelder – trocken	0,5l	5,40 €
	0,75l	20,00 €
 Los Pagos Cabernet Sauvignon – trocken	0,33l	5,90 €
	0,75l	22,00 €
 Casalina Montepulciano – trocken	0,33l	7,90 €
	0,75l	30,00 €

Weißwein

 Valmarone Soave	0,20l	5,90 €
	0,75l	22,00 €
 Valmarone Pinot Grigio	0,20l	5,90 €
	0,70l	22,00 €
 Valmarone Chardonnay	0,20l	5,40 €
	0,70l	20,00 €
 Valmarone bianco - trocken	0,20l	4,90 €
	0,70l	18,00 €
 Valmarone Chardonnay	0,20l	5,40 €
	0,70l	20,00 €
 Leoff Graubugunder – trocken	0,20l	5,90 €
	0,75l	22,00 €
 Leoff Müller – Thurgau – lieblich	0,20l	5,40 €
	0,75l	20,00 €
 Landhaus Müller – Thurgau – lieblich	0,20l	5,40 €
	0,70l	20,00 €
 Los Pagos Chardonnay – trocken	0,20l	5,90 €
	0,70l	22,00 €

Roséwein

 Valmarone Rosé – trocken	0,20l	5,40 €
	0,70l	20,00 €
 Casalina Montepulciano – trocken	0,20l	5,90 €
	0,70l	22,00 €

