

G ★ ★ ★ ★
BÄREN
LANDGASTHOF



Herzlich Willkommen

*Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit!*

*Ihre Familie Steinhart
und Mitarbeiter*

G ★ ★ ★ ★ BÄREN

LANDGASTHOF

Die Geschichte des Bären



Seit mehr als 500 Jahre besteht der Landgasthof Bären in Zarten. Die erste urkundliche Erwähnung von Zarten findet sich bei dem ägyptischen Geografen Ptolemaios um 150 v. Chr. In seinem Standardwerk über die damals bekannte Welt nannte er den Ort Tarodunum - eine befestigte Keltensiedlung im Dreisamtal - von der sich dann der römische Name Zarduna, zum heutigen Zarten ableitete.

Anno 1502 wird in Zarten erstmals ein Hofgut - der spätere Landgasthof Bären - urkundlich genannt. Der erste nachweisbare Besitzer auf diesem Hofgut ist ab 1608/09 im örtlichen Taufbuch als "Hospes", also als Wirt, ausgewiesen. Seit 1784 nannte sich das Hofgut "zum Bären", weil damals die Habsburger amtlich verfügt hatten, dass alle Gasthöfe außen mit einem gut sichtbaren Namen gekennzeichnet sein müssen. Das war die Zeit, als der "Bären" auch noch kaiserlich-habsburgische Poststallung und -station entlang der Strecke Paris-Wien war.

Mit dem um 1595 geborenen Bartholomäus Steinhart begann die bis heute ununterbrochene Geschichte der Gastwirtsfamilie Steinhart auf dem „Bären“. In direkter Erbfolge war Thomas Steinhart der elfte Bärenwirt. Nach dem tragischen Unglück im Februar 2021 und dem Verlust von Thomas blieb die Zeit im Bären kurzzeitig stehen. Sein Wirken, seine Liebe und seine Leidenschaft für den Bären werden unvergessen bleiben. Annett, Stefan und Lisa Steinhart führen nun das Lebenswerk von Thomas in seinem Sinne und damit die Geschichte der Gastwirtsfamilie Steinhart fort.



Die spannend erzählte Geschichte des Landgasthofs mit der Familie der Bärenwirte können Sie in der 84-seitigen Broschüre nachlesen - erhältlich im Landgasthof Bären.

Als Aperitiv empfehlen wir

<i>Rieslingsekt „Bären Hausmarke“</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sekt Orange</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Kir Royal Sekt mit Johannisbeerlikör</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Rosésekt Vino Spumante Brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Alkoholfreier Traubensecco Weingut Schaffner</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Aperol Sprizz Aperol mit Sekt und Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Hugo Sekt mit Holundersirup und Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Sherry medium oder dry</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl.</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,60 €</i>

Flaschen

<i>Flasche Alkoholfreier Traubensecco</i>	<i>0,75 l</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Flasche Rieslingsekt „Bären Hausmarke“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Flasche Rosésekt Vino Spumante Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,20 €</i>

Frischer Feldsalat

Kleiner Feldsalat mit Speck & Croutons 8,40 €

Großer Feldsalat mit Speck & Croutons 14,90 €

Großer Feldsalat mit Croutons

Gerne können Sie den „Großen Feldsalat mit Croutons“ nach ihren Wünschen wahlweise mit folgenden Beilagen bestellen:

*... mit goldgebackenen Kartoffeltaschen,
gefüllt mit Frischkäse* 18,80 €

... mit Putenstreifen 19,50 €

... mit frischem Lachs vom Grill 24,50 €

Kleiner Feldsalat mit Speck & Croutons

Gerne können Sie den „kleinen Feldsalat mit Speck & Croutons“ nach ihren Wünschen wahlweise mit folgenden Beilagen bestellen:

*... mit 2 Schweineschnitzel
und hausgemachtem Bauernbrot* 18,50 €

*... mit Rumpsteak (ca. 250g)
mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und hausgemachtem Bauernbrot* 27,50 €

Der Feldsalat wird mit unserem hausgemachten Joghurtdressing serviert.

Suppen

<i>Flädlesuppe</i>	6,20 €
<i>Markklößchensuppe</i>	6,20 €

Salate

<i>Gemischter Salat</i>	5,20 €
<i>Großer bunter Salatteller nach Art des Hauses</i>	10,80 €
<i>Karotten-, Gurken-, Rettich- und Weißkrautsalat mit verschiedenen Blattsalaten an hausgemachten Joghurtdressing</i>	

Salat nach Ihrer Wahl

Gerne können Sie den „Großen bunten Salatteller“ nach ihren Wünschen wahlweise mit folgenden Beilagen bestellen:

<i>... mit gekochtem Schinken und Käse</i>	16,00 €
<i>... mit Putenstreifen</i>	17,50 €
<i>... mit frischem Lachs vom Grill</i>	22,50 €
<i>... mit goldgebackenen Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse</i>	16,80 €

Die Blattsalate werden mit unserem hausgemachten Joghurtdressing serviert.

Unsere Empfehlung

*Hausgemachtes Paar Bauernbratwürste
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln* 19,50 €

*Hausgemachter Hackbraten
mit hausgemachten Spätzle* 20,50 €

Hauptgerichte vom Schwein

*Schnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites* 18,50 €

*Cordonbleu
mit Pommes frites* 22,50 €

*Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce
mit Pommes frites* 21,80 €

*Pfeffersteak in pikanter Pfefferrahmsauce
mit Butternudeln* 22,90 €

*Jägerbraten in feiner Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle* 20,90 €

*Handgerollte Maultaschen
mit Zwiebelsoße und Salat* 16,90 €

*Mit einem Preisnachlass von 2,00 € sind alle Gerichte als kleine Portionen erhältlich.
(ausgeschlossen Suppen und Vorspeisen)*

Hauptgerichte vom Kalb

*Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Sahne
mit hausgemachten Spätzle* 29,50 €

*Kalbscordonbleu
mit Pommes frites* 26,50 €

*Kalbsgeschnetztes "Züricher Art"
mit hausgemachten Spätzle* 26,00 €

Hauptgerichte vom Rind

*Rumpsteak (ca. 300g)
mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und Pommes frites* 29,00 €

Hauptgerichte von der Pute

*Putenschnitzel in Eihülle
mit Madeirasauce und Reis* 20,80 €

*Putencordonbleu
mit Pommes frites* 24,30 €

*Mit einem Preisnachlass von 2,00 € sind alle Gerichte als kleine Portionen erhältlich.
(ausgeschlossen Suppen und Vorspeisen)*

Fischgerichte

Frischer Lachs vom Grill 30,50 €
in feiner Rieslingsauce mit Butternudeln

Lachsnudeln 19,80 €
in Weißweinsauce und Salat

Forelle „Müllerin Art“ 28,00 €
vom Maierhof in Oberried
mit Kartoffeln

Vegetarische Gerichte

Schlemmerteller 19,80 €
Rösti mit feinem Blattspinat und Spiegelei

Frische Steinchampignons in Sahne 19,80 €
mit Rösti und Salat

Vegane Gerichte

Veganes Hauptgericht 20,80 €
mit Salat an Essig und Öl
„Unsere Mitarbeiter erteilen Ihnen hierzu gerne Auskunft“

Toast

Toast Spezial 20,50 €
Putensteak mit Pfirsich, gekochten Schinken
und Käse überbacken an kleinem gemischten Salat

Mit einem Preisnachlass von 2,00 € sind alle Gerichte als kleine Portionen erhältlich.
(ausgeschlossen Suppen und Vorspeisen)

Alkoholfreie Getränke

Cola/ Fanta/ Spezi oder Süßer Sprudel	0,2 ℓ	3,20 €
	0,4 ℓ	4,70 €
Fl. Cola light / Cola Zero	0,33 ℓ	3,90 €
Fl. Bitter Lemon	0,2 ℓ	3,40 €

Jacoby Säfte

Apfelsaft (klar oder naturtrüb),	0,25 ℓ	3,50 €
Orangensaft oder Johannisbeersaft	0,4 ℓ	4,90 €

Schorle

Apfelsaftschorle (klar oder naturtrüb),	0,25 ℓ	3,20 €
Johannisbeersaftschorle, Orangensaftschorle oder Holundersaftschorle	0,4 ℓ	4,80 €

Bad Dürrheimer Mineralwasser

Flasche Classic Mineralwasser	0,75 ℓ	5,90 €
Flasche Stilles Mineralwasser oder Flasche Medium Mineralwasser	0,25 ℓ	2,90 €
	0,75 ℓ	5,90 €

Biere

von der Ganter Brauerei Freiburg



<i>Ganter Pils vom Faß oder Radler</i>	0,3 ℓ	3,70 €
	0,4 ℓ	4,20 €
	0,5 ℓ	4,70 €
<i>Helles Hefeweizen vom Faß</i>	0,3 ℓ	3,80 €
	0,5 ℓ	4,90 €
<i>Fl. Ganter Kristallweizen</i>	0,5 ℓ	4,70 €
<i>Fl. Ganter Hefeweizen dunkel</i>	0,5 ℓ	4,70 €
<i>Fl. Ganter Urtrunk</i>	0,33 ℓ	3,90 €
<i>Fl. Ganter Magisch Dunkel</i>	0,33 ℓ	3,90 €

Biere Alkoholfrei

<i>Fl. Ganter Alkoholfreies Pilsener</i>	0,33 ℓ	3,70 €
<i>Fl. Ganter Weizen alkoholfrei</i>	0,5 ℓ	4,70 €
<i>Fl. Erdinger Weizen alkoholfrei</i>	0,5 ℓ	4,70 €
<i>Fl. Malzbier</i>	0,33 ℓ	3,40 €

Weine

<i>Weißweinschorle</i>	0,25 ℓ	3,50 €
<i>Weißherbstschorle</i>	0,25 ℓ	3,80 €
<i>Rotweinschorle</i>	0,25 ℓ	3,90 €

Kaffee

<i>Tasse Kaffee</i>	2,90 €
<i>Tasse Espresso</i>	2,80 €
<i>Tasse Espresso Macchiato</i>	2,90 €
<i>Tasse Cappuccino mit Milchschaum</i>	3,70 €
<i>Tasse Milchkaffee</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,90 €

Coffeinfreier Kaffee

<i>Tasse coffeinfreier Kaffee</i>	2,90 €
<i>Tasse coffeinfreier Espresso</i>	2,80 €
<i>Tasse coffeinfreier Cappuccino mit Milchschaum</i>	3,70 €
<i>Tasse Milchkaffee</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,90 €

Warme Getränke

<i>Glas Tee</i>	2,90 €
<i>Darjeeling, Earl Grey, Kräuter, Grüner, Pfefferminz, Kamillen, Fenchel, Früchte, Hagebutten</i>	
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,90 €

Spezialitäten aus der Region

Zibärtele	2 cl.	5,00 €
Himbeergeist	2 cl.	4,60 €
Grappa	2 cl.	4,00 €

Schnäpse



Obstler	2 cl.	3,80 €
Kirschwasser	2 cl.	3,80 €
Mirabelle	2 cl.	3,80 €
Zwetschge	2 cl.	3,80 €
Williams	2 cl.	3,80 €
Hefeschnaps	2 cl.	3,60 €
Tobinambur	2 cl.	3,60 €

Verdauerle



Underberg	2 cl.	3,80 €
Jägermeister	2 cl.	3,80 €
Fernet Branca	2 cl.	3,80 €
Ramazotti auf Eis und Zitrone	2 cl.	4,80 €

Spirituosen

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	2 cl.	4,30 €
Asbach	2 cl.	4,00 €
Aquavit Malteser „eisgekühlt“	2 cl.	4,00 €

Beilagen

Gerne servieren wir Ihnen das gewisse "kleine Extra" zu Ihrem Hauptgericht

Portion

<i>Hausgemachte Spätzle</i>	5,00 €
<i>Hausgemachte Brätele</i>	5,00 €
<i>Rösti (2 Stück)</i>	6,00 €
<i>Pommes Frites</i>	5,00 €
<i>Butternudeln</i>	4,50 €
<i>Reis</i>	4,50 €
<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	1,00 €
<i>Hausgemachtes Bauernbrot (2 Scheiben)</i>	2,00 €

Soßen

<i>Bratensoße</i>	1,70 €
<i>Rahmsoße</i>	2,00 €
<i>Champignonrahmsoße</i>	2,20 €
<i>Pfefferrahmsoße</i>	2,20 €
<i>Rieslingsoße</i>	2,10 €
<i>Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf</i>	0,40 €

Vesperkarte

<i>Hausgemachtes Paar Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln, kleiner Salat und Bauernbrot</i>	<i>15,50 €</i>
<i>1 hausgemachte Bauernbratwurst mit Röstzwiebeln, kleiner Salat und Bauernbrot</i>	<i>11,20 €</i>
<i>Rumpsteak (ca. 250g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln, kleiner Salat und Bauernbrot</i>	<i>24,50 €</i>
<i>1 paniertes Schweineschnitzel mit kleinem Salat und Bauernbrot</i>	<i>10,50 €</i>
<i>2 panierte Schweineschnitzel mit kleinem Salat und Bauernbrot</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Wurstsalat an kleinem gemischten Salat und Bauernbrot</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Elsässer Wurstsalat an kleinem gemischten Salat und Bauernbrot</i>	<i>14,90 €</i>

Wir backen unser feines Bauernbrot nach altem Hausrezept noch selbst.