

# 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*

# 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 Gastwirtfamilie 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 Gastwirtfamilie 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>Sekt Riesling trocken „Bären Hausmarke“</i>         | <i>0,1 ℥</i>  | <i>5,00 €</i> |
| <i>Sekt Orange</i>                                     | <i>0,1 ℥</i>  | <i>4,80 €</i> |
| <i>Kir Royal Sekt mit Johannisbeerlikör</i>            | <i>0,1 ℥</i>  | <i>5,40 €</i> |
| <i>Pinot Rosé brut Weingut Kilian Hunn</i>             | <i>0,1 ℥</i>  | <i>6,00 €</i> |
| <i>Alkoholfreier Traubensecco Weingut Schaffner</i>    | <i>0,1 ℥</i>  | <i>4,50 €</i> |
| <i>Aperol Spritz Aperol mit Sekt und Mineralwasser</i> | <i>0,25 ℥</i> | <i>6,90 €</i> |
| <i>Hugo Sekt mit Holundersirup und Mineralwasser</i>   | <i>0,25 ℥</i> | <i>6,90 €</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>5,70 €</i> |
| <i>Campari Orange</i>                                  | <i>4 cl.</i>  | <i>6,80 €</i> |

## Flaschen

|  |               |                |
|--|---------------|----------------|
| <i>Sekt Riesling trocken „Bären Hausmarke“</i>       | <i>0,75 ℥</i> | <i>32,00 €</i> |
| <i>Pinot Rosé brut Weingut Kilian Hunn</i>           | <i>0,75 ℥</i> | <i>38,00 €</i> |
| <i>Alkoholfreier Trauben Secco Weingut Schaffner</i> | <i>0,75 ℥</i> | <i>27,00 €</i> |

## Suppen

*Flädlesuppe* 6,20 €

*Markklößchensuppe* 6,20 €

## Salate

*Gemischter Salat* 5,50 €

*Großer bunter Salatteller nach Art des Hauses* 10,80 €  
*Karotten-, Gurken-, Rettich- und Weißkrautsalat*  
*mit verschiedenen Blattsalaten an hausgemachten Joghurtdressing*

### *Salat nach Ihrer Wahl*

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

*... mit gekochtem Schinken und Käse* 16,00 €

*... mit Putenstreifen* 17,50 €

*... mit frischem Lachs vom Grill* 22,50 €

*... mit goldgebackenen Kartoffeltaschen,* 16,80 €

*gefüllt mit Frischkäse*

*... mit gebratenen Garnelen* 25,50 €

*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

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Sahne<br/>mit hausgemachten Spätzle</i> | <i>31,50 €</i> |
| <i>Kalbscordonbleu<br/>mit Pommes frites</i>  | <i>28,50 €</i> |
| <i>Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"<br/>mit hausgemachten Spätzle</i>               | <i>28,00 €</i> |

## Hauptgerichte vom Rind

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Rumpsteak (ca. 300g)<br/>mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln und<br/>Pommes frites</i> | <i>29,00 €</i> |
|---|----------------|

## Hauptgerichte von der Pute

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Putenschnitzel in Eihülle<br/>mit Madeirasauce und Reis</i> | <i>20,80 €</i> |
| <i>Putencordonbleu<br/>mit Pommes frites</i>                   | <i>24,30 €</i> |

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

## Fischgerichte

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Frischer Lachs vom Grill<br/>in feiner Rieslingsauce mit Butternudeln</i> | <i>30,50 €</i> |
| <i>Lachsnudeln<br/>in Weißweinsauce und Salat</i>                            | <i>19,80 €</i> |
| <i>Forelle „Müllerin Art“<br/>vom Maierhof in Oberried mit Kartoffeln</i>    | <i>28,00 €</i> |

## Vegetarische Gerichte

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Schlemmerteller<br/>Rösti mit feinem Blattspinat und Spiegelei</i> | <i>19,80 €</i> |
| <i>Frische Steinchampignons in Sahne<br/>mit Rösti und Salat</i>      | <i>19,80 €</i> |

## Vegane Gerichte

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Veganes Hauptgericht<br/>mit Salat an Essig und Öl<br/>„Unsere Mitarbeiter erteilen Ihnen hierzu gerne Auskunft“</i> | <i>20,80 €</i> |
|---|----------------|

## Toast

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Toast Spezial<br/>Putensteak mit Pfirsich, gekochten Schinken<br/>und Käse überbacken an kleinem gemischten Salat</i> | <i>20,50 €</i> |
|--|----------------|

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

## Alkoholfreie Getränke

*Fl. Cola light / Cola Zero* 0,33 ℓ 3,90 €

*F&L Bitter Lemon* 0,2 ℥ 3,40 €

# Jacoby Säfte

|   |               |               |
|---|---------------|---------------|
| <i>Apfelsaft (klar oder naturtrüb),</i> | <i>0,25 ℥</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Orangensaft oder</i>                 | <i>0,4 ℥</i>  | <i>4,90 €</i> |
| <i>Johannisbeernektar</i>               |               |               |

Schorle

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| <i>Apfelsaftschorle</i> (klar oder naturtrüb), | 0,25 ℥ | 3,20 € |
| <i>Johannisbeernektarschorle</i> ,             | 0,4 ℥  | 4,80 € |
| <i>Orangensaftschorle</i> oder                 |        |        |
| <i>Holundersaftschorle</i>                     |        |        |

# *Bad Dürrheimer Mineralwasser*

*Flasche Classic Mineralwasser* 0,75 ℥ 5,90 €

|   |               |               |
|---|---------------|---------------|
| <i>Flasche Stilles Mineralwasser oder</i> | <i>0,25 ℥</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Flasche Medium Mineralwasser</i>       | <i>0,75 ℥</i> | <i>5,90 €</i> |



## Biere

von der Ganter Brauerei Freiburg

|                                 |        |        |
|---------------------------------|--------|--------|
| Ganter Pils vom Faß oder Radler | 0,3 ℓ  | 4,10 € |
|                                 | 0,4 ℓ  | 4,60 € |
|                                 | 0,5 ℓ  | 5,10 € |
| Helles Hefeweizen vom Faß       | 0,3 ℓ  | 4,20 € |
|                                 | 0,5 ℓ  | 5,20 € |
| Fl. Ganter Kristallweizen       | 0,5 ℓ  | 4,90 € |
| Fl. Ganter Hefeweizen dunkel    | 0,5 ℓ  | 4,90 € |
| Fl. Ganter Urtrunk              | 0,33 ℓ | 3,90 € |
| Fl. Ganter Magisch Dunkel       | 0,33 ℓ | 3,90 € |

## Biere Alkoholfrei

|                                   |        |        |
|-----------------------------------|--------|--------|
| Fl. Freiburger Bierle alkoholfrei | 0,33 ℓ | 3,90 € |
| Fl. Ganter Weizen alkoholfrei     | 0,5 ℓ  | 4,90 € |
| Fl. Erdinger Weizen alkoholfrei   | 0,5 ℓ  | 4,90 € |

## Weine

|                   |        |        |
|-------------------|--------|--------|
| Weißweinschorle   | 0,25 ℓ | 3,90 € |
| Weißherbstschorle | 0,25 ℓ | 4,20 € |
| Rotweinschorle    | 0,25 ℓ | 4,20 € |

## 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,<br/>Kamillen, Fenchel, Früchte, Hagebutten</i> |        |
| <i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>  | 3,90 € |

## Spezialitäten aus der Region

|              |       |        |
|--------------|-------|--------|
| Zibärtle     | 2 cl. | 5,00 € |
| Himbeergeist | 2 cl. | 4,60 € |
| Grappa       | 2 cl. | 4,00 € |

## Schnäpsle



|              |       |        |
|--------------|-------|--------|
| 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 € |
| Ramazzotti 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 Brägle</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 € |

*Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf* 0,40 €

## Vesperkarte

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

*Wir backen unser feines Bauernbrot nach altem Hausrezept noch selbst.*