

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 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 Aperitif empfehlen wir

<i>Sekt Riesling trocken „Bären Hausmarke“</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Sekt Orange</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Kir Royal Sekt / Johannisbeerlikör</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Pinot Rosé brut Weingut Kilian Hunn</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Alkoholfreier Trauben Secco Weingut Schaffner</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Aperol Spritz Aperol / Sekt / Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Hugo Sekt / Hollunder Sirup / Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Sherry medium / dry</i>	<i>5cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4cl</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4cl</i>	<i>6,80 €</i>

Flaschen

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

Suppen

<i>Flädlesuppe</i>	6,80 €
<i>Markklößchensuppe</i>	6,50 €

Salate

<i>Gemischter Salat</i>	5,50 €
<i>Großer bunter Salatteller</i>	10,80 €
<i>Karotten- / Gurken- / Rettich- / Weißkrautsalat / Blattsalate / hausgemachtes Joghurtdressing</i>	
<i>... gebackene Hähnchenbrust Panko / Dip</i>	18,50 €
<i>... gebratener Lachs</i>	22,50 €
<i>... Gemüsebratlinge</i>	16,80 €
<i>Badischer Wurstsalat</i>	13,50 €
<i>Essig- Öl- Dressing / Zwiebeln</i>	
<i>Elsässer Wurstsalat</i>	14,90 €
<i>Essig- Öl- Dressing / Käse / Zwiebeln</i>	

*Blattsalate werden mit unserem hausgemachten Joghurtdressing serviert.
Mit einem Preisnachlass von 2,00 € sind alle Gerichte als kleine Portionen erhältlich.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*

Hauptgerichte

Schnitzel "Wiener Art"

paniert / Pommes frites

vom Schweinerücken

18,50 €

vom Kalbsrücken

28,00 €

Cordon bleu

paniert / Pommes frites

vom Schweinerücken

22,50 €

vom Kalbsrücken

29,50 €

Hähnchenbrust gebraten

24,50 €

gefüllt – Speck & Pesto / Ratatouille / Reis

Schweinerückensteak

22,90 €

Pfefferrahmsauce / Nudeln

Schweinefilet Medaillons

28,00 €

Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle

Kalbsrückensteak

31,50 €

Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle

Rumpsteak

29,00 €

Kräuterbutter / geschmorte Zwiebeln / Pommes frites

Jägerbraten vom Schweinenacken

20,90 €

Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle

*Mit einem Preisnachlass von 2,00 € sind alle Gerichte als kleine Portionen erhältlich.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*

Hausgemachte Maultaschen 16,90 €
geschmorte Zwiebeln / Bratensauce / Salat

Hausgemachtes Paar Bauernbratwürste 19,50 €
geschmorte Zwiebeln / Bratensauce / Bratkartoffeln

Fische

Frischer Lachs gebraten 30,50 €
Rieslingsauce / Nudeln

Zanderfilet 32,50 €
Zitronensauce / Reis / Tomaten

Forelle „Müllerin“ (April – Dezember) 28,00 €
vom Maierhof in Oberried / Kartoffeln / braune Butter

Vegetarisch / Vegane Gerichte

Gemüsebratlinge (Vegan) 21,80 €
Ratatouille / Salat /

Indisches Gemüsecurry (Vegan) 20,80 €
Ingwer / Reis / Salat

Frische Steinchampignons in Sahne 19,80 €
Kartoffelrösti / Salat

*Mit einem Preisnachlass von 2,00 € sind alle Gerichte als kleine Portionen erhältlich.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*

Beilagen zu den Hauptspeisen

Portion

<i>Hausgemachte Spätzle</i>	5,00 €
<i>Brägele</i>	5,00 €
<i>Rösti 2 Stück</i>	6,00 €
<i>Pommes Frites</i>	5,00 €
<i>Nudeln</i>	4,50 €
<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	1,00 €
<i>Hausgemachtes Bauernbrot 2 Scheiben</i>	2,00 €

Saucen

<i>Bratensauce</i>	1,70 €
<i>Rahmsauce</i>	2,00 €
<i>Champignonrahmsauce</i>	2,20 €
<i>Pfefferrahmsauce</i>	2,20 €
<i>Rieslingsauce</i>	2,10 €
<i>Portion Ketchup / Mayo / Senf</i>	0,40 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.