

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 Team

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</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</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Hugo Spritz</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,10 €</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>Markkloßchensuppe</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 / Bauernbrot</i>	
<i>Elsässer Wurstsalat</i>	14,90 €
<i>Essig- Öl- Dressing / Käse / Zwiebeln / Bauernbrot</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.*

Unsere Klassiker

Hähnchenbrust gebraten 24,50 €
gefüllt – Speck & Pesto / Ratatouille / Reis

Rumpsteak 29,00 €
Kräuterbutter / geschmorte Zwiebeln / Pommes frites

Schweinefilet Medaillons 28,00 €
Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle

Hauptgerichte

Schnitzel "Wiener Art"
paniert / Pommes frites
vom Schweinerücken 18,50 €
vom Kalbsrücken 29,50 €

Cordon bleu
paniert / Pommes frites
vom Schweinerücken 22,50 €
vom Kalbsrücken 28,50 €

Schweinerückensteak 22,90 €
Pfefferrahmsauce / Nudeln

Kalbsrückensteak 31,50 €
Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ 28,00 €
hausgemachte Spätzle

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

Jägerbraten vom Schweinenacken 20,90 €
Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle

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“ 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>	0,30 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Alkoholfreie Getränke

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

Säfte

<i>Apfelsaft klar / naturtrüb</i>	0,25l	3,70 €
<i>Orangensaft</i>		
<i>Johannisbeersaft</i>		
<i>Maracujasaft</i>		

Saftschorle

<i>Apfelsaftschorle klar / naturtrüb</i>	0,25l	3,40 €
<i>Orangensaftschorle</i>	0,4l	4,80 €
<i>Johannisbeersaftschorle</i>		
<i>Holunderschorle</i>		
<i>Maracujasaftschorle</i>		

Bad Dürrheimer Mineralwasser

<i>Flasche Classic Mineralwasser</i>	0,75l	6,20 €
<i>Flasche Stilles Mineralwasser oder</i>	0,25l	2,90 €
<i>Flasche Medium Mineralwasser</i>	0,75l	6,20 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Biere



von der Brauerei Ganter Freiburg

<i>Ganter Pils vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>oder Radler</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,60 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Helles Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Ganter Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Ganter Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Ganter Urtrunk</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Ganter Magisch Dunkel</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,90 €</i>

Alkoholfreie Biere

<i>Freiburger Biere alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Ganter Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>

Weinschorle

<i>Weißweinschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weißherbstschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Rotweinschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,20 €</i>

Kaffeespezialitäten

<i>Kaffee</i>	3,30 €
<i>Espresso</i>	2,80 €
<i>Espresso Macchiato</i>	3,00 €
<i>Cappuccino / Milchschaum</i>	3,90 €
<i>Milchkaffee</i>	4,10 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,10 €

Alle unsere Kaffeevariationen sind auch koffeinfrei möglich.

Warme Getränke

<i>Tee</i>	2,90 €
<i>Klassik / Darjeeling / Earl Grey / Kräuter / Grün / Pfefferminz / Kamille / Fenchel / Früchte / Hagebutte</i>	
<i>Heiße Schokolade / Sahne</i>	3,90 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Spezialitäten aus der Region

<i>Zibärtele</i>	<i>2cl.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl.</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl.</i>	<i>4,00 €</i>

Schnäpse

<i>Obstler</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Zwetschge</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Williams</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Hefeschnaps</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Topinambur</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,60 €</i>

Verdauerle

<i>Underberg</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl.</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Aquavit Malteser / eisgekühlt</i>	<i>2cl.</i>	<i>4,00 €</i>