

»DAS HAUS STEHT
IN GOTTES HANDT,
ZUM SCHWARTZEN BEREN
IST ES GENANT«

Die „Gute Stube“ vom „Waldnest Weimar“ ist immer noch der Markt. Jedes der Häuser um das Carrée kann eine spannende Geschichte erzählen.

Unser „Schwarzer Bär“ wurde bereits im Jahre 1540 erbaut. Noch ein Jahrzehnt früher als sein Nachbar, das berühmte Granachhaus. Auf eine vier Jahrhunderte alte Tradition also kann dieses Haus zurückblicken.

Der „Schwarze Bär“ hatte in vielen bewegten Jahren manchen Gast in seinen Mauern beherbergen müssen, so u. a. die Quartiermeister des bekannten Oberst Holck, die beständig dort aus- und eingingen und als „Feste und mannhaftige Herren“ bezeichnet wurden, 1638 waren dies die Offiziere und Fuhrleute der Königin von Schweden.

Wie noch vorhandene Belegzettel ergaben, waren es in Kriegszeiten auch die durchziehenden Truppen, die das damals einzige Gasthaus am Ort beherbergen musste und dem Bären-Wirt hohe finanzielle Verluste eintrug. Erst 1645 erstattete ihm die herzogliche Kasse einen Betrag über 1100 Taler zurück.

In den nun folgenden Jahrzehnten nagte der Zahn der Zeit auch am „Schwarzen Bären“, so dass der Wirt Barittig im Jahre 1696 sich entschloss, im Nachbarhaus den Gasthof „Elephant“ zu gründen. Der Bär wurde eine lange Reihe von Jahren vor die Stadt verlegt, bis er im vergangenen Jahrhundert am Markt neu eröffnet wurde.

Fritz Fink, einer der Autoren von Schriftreihen über die Geschichte der Stadt Weimar, hat recherchiert, wie es mit dem „Schwarzen Bären“ weiterging. Im 18. Jahrhundert war u. a. Joh. Chr. Koch, Wohlangesehener Bürger der Stadt, Eigentumsbesitzer und Gastgeber.

Bei den 1926 erfolgten Renovierungsarbeiten wurde ein schöner, alter Rundbogen entdeckt und freigelegt. Er schmückt heute wieder die Fassade des „Schwarzen Bären“.

Als im letzten Kriegsjahr des zweiten Weltkrieges der Marktplatz von Weimar zerbombt wurde, gab es erstmal ein „Aus“ für den „Schwarzen Bären“. Das Haus wurde in den kommenden Jahren zweckentfremdet genutzt, war aber dem Verfall preisgegeben.

Das traditionsreiche Haus wurde 1999 aufwendig und komplett saniert. Es eröffnete wieder im historischen Ambiente, wie der halbhohen Wandvertäfelung, dem alten Windfang und dem schön verzierten Kachelofen seine Türen. Und wer sich dann noch umschaute, findet auf dem alten, dunklen Balken die Inschrift „Bruder, tut Geld in Euren Beutel“.

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	5,90
Soljanka ^{2,3} mit saurer Sahne und Zitrone	5,90
Kräftige Kartoffelsuppe mit Brotcroûtons	5,90
Kleiner gemischter Salat	5,90
Gemischter Brotkorb	2,80

FRISCHE SALATE

Bunter Salat mit gebratener Putenbrust mit Streifen von der gebratenen Putenbrust	12,50
Bunter Salat mit Ziegenkäse mit Akazienhonig gratiniertem Ziegenkäse	12,80
Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse	12,00
Die Salate servieren wir wahlweise mit hausgemachten Joghurt-Dressing ^{2,3} oder mit Honig-Limetten-Dressing.	

VEGETARISCHES

Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark an Salat	7,50
Spinat-Käse-Knödel ^{2,3} mit Salzeibutter, gehobeltem Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkernen	10,80
Gebratene Kloßscheiben ^{2,3} mit Pilzen und Salat	11,80

HAUPTSPEISEN – FLEISCH UND FISCH

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	17,90
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Zwiebel-Bier-Soße und Salatbeilage, dazu Pommes Frites	24,80

THÜRINGER SPEZIALITÄTEN

Hüllerchen in Speck ^{2,3} gebratene Thüringer Klößchen ^{2,3} an buntem Salat mit Joghurt-Dressing	11,50
Thüringer Bratwurst ^{2,3,6} mit herzhaftem Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,20
Thüringer Rostbrätel Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Salatbeilage, dazu Kartoffelsalat ^{2,3}	11,80
Schweinebraten mit Schwarzbiersoße dazu Sauerkraut und Thüringer Klöße ^{2,3}	13,60
Köstritzer Schwarzbiergulasch mit Sauerkraut und Thüringer Klößen ^{2,3}	13,90
Sauerbraten nach <i>Heldrunger Art</i> mit Rotkohl und Thüringer Klößen ^{2,3}	14,90
Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Thüringer Klößen ^{2,3}	15,90

AUS FLUSS UND MEER

Feines Lachstatar auf Kartoffelrösti mit Dillschmand	14,50
Gedünstetes Steinbeißerfilet auf Tomaten-Lauch-Gemüse	15,30
Gebratene Forelle <i>Müllerin Art</i> mit Salzkartoffeln und brauner Butter	15,80

ETWAS SÜSSES

Panna cotta mit marinierten Waldbeeren	5,90
Apfelstrudel mit Vanillesoße ² und Schlagsahne	5,90
Schwedenbecher Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör	5,90
Topfenknödel gefüllt mit Erdbeeren dazu Vanillesoße ²	6,80

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,40
Espresso	2,20
doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,60
Latte macchiato	3,60
Einspänner Kaffee mit Schlagsahne	3,90
Diplomatenkaffee Eierlikör, Kaffee und Schlagsahne	4,20
Pharisäer Kaffee mit braunem Rum, Kakao, Schlagsahne	4,50
Irish Coffee Irish Whiskey, Zucker und Schlagsahne	5,20

HEISSE GETRÄNKE

Kakaomilch mit Schlagsahnehaube	3,50 3,90
Pure Tea Selection im großen Teeglas Schwarztee Klassik, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee mit Lemon Myrte, Kräutertee Fenchel & Anis, Rooibos Orange & Karamell, Früchtetee Hibiskus & Himbeere, Pfefferminze. je	3,90
Grog mit Rum	4,90

SEKT & PROSECCO

Prosecco trocken	<i>0,10 l</i>	3,60
Aperol Spritz ^{1,9}	<i>0,20 l</i>	5,90
Hugo	<i>0,20 l</i>	5,80
Flasche Prosecco Spumante	<i>0,75 l</i>	21,00
Flasche Riesling Sekt	<i>0,75 l</i>	24,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser		
sprudel, medium, naturell	<i>0,25 l</i>	2,30
	<i>0,50 l</i>	4,50
Pepsi Cola, Mirinda, Seven up ^{1,3,8}	<i>0,20 l</i>	2,40
	<i>0,40 l</i>	4,20
Fahner Säfte		
Apfelsaft, Orangensaft, Ananas-Fruchtsaftgetränk, Kirsch-Fruchtsaftgetränk, schwarze Johannisbeere, Rhabarbersaft oder Bananennektar	<i>0,20 l</i>	2,50
	<i>0,40 l</i>	4,50
Saftschorle	<i>0,20 l</i>	2,30
	<i>0,40 l</i>	4,20
Waldfruchtlimonade ¹	<i>0,20 l</i>	2,10
Tonic ⁹ , Lemon ⁹ , Ginger Ale ¹	<i>0,20 l</i>	2,50
Bionade Holunder	<i>0,25 l</i>	3,60

BIER VOM FASS

Ehringsdorfer aus Weimar	<i>0,25 l</i>	2,50
	<i>0,40 l</i>	3,80
Köstritzer Edel Pils	<i>0,25 l</i>	2,60
	<i>0,40 l</i>	3,90
Köstritzer Schwarzbier	<i>0,20 l</i>	2,60
	<i>0,40 l</i>	3,90
Paulaner Hefeweizen	<i>0,30 l</i>	3,20
	<i>0,50 l</i>	4,80
Radler, Diesel	<i>0,25 l</i>	2,60
	<i>0,40 l</i>	3,90

FLASCHENBIER

Bitburger alkoholfrei	<i>0,33 l</i>	3,00
Paulaner Weizen (dunkel, kristall, alkoholfrei)	<i>0,50 l</i>	4,50

APERITIF

Sherry Sandeman medium dry	<i>4 cl</i>	2,90
Martini bianco	<i>4 cl</i>	3,60

THÜRINGER OBSTBRÄNDE

Tresterbrand vom Weingut Herzer	<i>2 cl</i>	3,00
Honig Willi	<i>2 cl</i>	3,50
Williams Christ Birne	<i>2 cl</i>	3,50
Kirschwasser	<i>2 cl</i>	3,80
Mirabellenbrand	<i>2 cl</i>	4,80
Zieglers Waldhimbeergeist	<i>2 cl</i>	4,90

LONGDRINKS

Gin Tonic ⁹		5,50
Campari Orange ¹		5,50
Havana Club, Cola ^{1,3,8}		5,50
Vodka Orange Absolut Vodka, Orangensaft		5,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Florida Eis, Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadine ^{1,2}		4,80
Ananasminze Eis, Ananassaft, Bitter Lemon ⁹ , Pfefferminzsirup		4,80

MALT-WHISKY

Glenmorangie 12 years	<i>4 cl</i>	5,50
The Glenlivet 18 years	<i>4 cl</i>	8,50

GRAPPA

Grappa Chardonnay		
Nonino, Friaul	<i>2 cl</i>	3,80

WEINBRÄNDE & COGNAC

Wilthener feiner Alter	<i>2 cl</i>	3,20
Cardenal Mendoza		
spanischer Brandy	<i>2 cl</i>	3,90
Hennessy Fine de Cognac	<i>2 cl</i>	4,20

SPIRITUOSEN

Nordhäuser Doppelkorn	<i>2 cl</i>	2,50
Aromatique	<i>2 cl</i>	2,50
Kümmerling	<i>2 cl</i>	2,50
Becherovka	<i>2 cl</i>	2,50
Jägermeister	<i>2 cl</i>	2,50
Malteserkreuz Aquavit	<i>2 cl</i>	2,50
Jubiläums Aquavit	<i>2 cl</i>	2,90
Ramazotti	<i>4 cl</i>	4,20
Absolut Vodka	<i>2 cl</i>	3,00

OFFENE WEISSWEINE

Chardonnay Frankreich, <i>trocken</i>	0,2 l	4,50
Müller-Thurgau Weingut Buck Deutschland, Badisch-Franken, <i>trocken</i>	0,2 l	4,70
Grüner Silvaner Weingut Herzer Deutschland / Saale Unstrut, <i>halbtrocken</i>	0,2 l	5,50
Weißburgunder Weingut Deckert Freyburg / Saale Unstrut, <i>trocken</i>	0,2 l	5,80
Grüner Veltliner Weingut Allram, Österreich, Kamptal / Strassertal, <i>trocken</i>	0,2 l	5,90
Werkstücke Weimar Poet Deutschland / Thüringen, <i>trocken</i>	0,2 l	6,80

OFFENE ROTWEINE

Merlot Frankreich, <i>trocken</i>	0,2 l	4,50
Tempranillo Spanien, <i>trocken</i>	0,2 l	4,70
Cabernet / Shiraz Australien, <i>trocken</i>	0,2 l	5,80
Dornfelder Rotkäppchen Deutschland, Pfalz, <i>halbtrocken</i>	0,2 l	6,30
Blauer Zweigelt Weingut Herzer Deutschland / Saale Unstrut, <i>trocken</i>	0,2 l	6,50
Werkstücke Weimar Poet Deutschland / Thüringen, <i>halbtrocken</i>	0,2 l	6,80

OFFENE ROSÉWEINE

Chiaretto Bardolino , classico, <i>trocken</i>	0,2 l	4,70
Werkstücke Weimar Poet Deutschland / Thüringen, <i>halbtrocken</i>	0,2 l	6,80

FLASCHENWEINE WEISS

Weißburgunder

Weingut Deckert / Saale Unstrut

trocken, feingliedrig mit viel Ausdruck

19,50

Werkstücke Weimar Poet

Werkstücke Weimar / Thüringen

frisch mit einem Hauch exotischer Früchte

23,00

Müller-Thurgau Qualitätswein

Werkstücke Weimar / Saale Unstrut

milde Würzigkeit, erfrischende Säure

24,00

Grauburgunder Qualitätswein

Werkstücke Weimar / Saale Unstrut

lebhaft Frische, feines Säurespiel

28,00

FLASCHENWEINE ROT

Werkstücke Weimar Poet

Werkstücke Weimar / Thüringen

am Gaumen würzig, vielschichtig, nachhaltig

23,00

Portugieser

Weingut Herzer / Saale Unstrut

trocken, charaktervoll, fruchtig,

feines Bukett, weich, harmonisch

24,00

Blauer Zweigelt

Weingut Herzer / Saale Unstrut

jugendlich, an Waldbeeren erinnernd

gute Tanninstruktur

26,00

Rioja Reserva, Spanien

Tempranillo, Garnacha und Graciano

zwei Jahre im Eichenholzfass gelagert

26,00

Blauer Zweigelt

Werkstücke Weimar / Saale Unstrut

Kirscharoma, mit leichter Vanillenote

29,00

Frühburgunder

Werkstücke Weimar / Saale Unstrut

feine Tanninstruktur, rote Johannisbeere

mit saftiger Kirschfrucht

32,00

HINWEISE

**Alle Preise in Euro
inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.**

**Kennzeichnung laut
deutscher Zusatzstoff-Zulassungsverordnung:**

- 1 / mit Farbstoff
- 2 / mit Konservierungsstoff
- 3 / mit Antioxidationsmitteln
- 5 / geschwärzt
- 6 / gewachst
- 7 / mit Phosphat
- 8 / coffeinhaltig
- 9 / chininhaltig
- 10 / geschwefelt

Sollten Sie oder Ihre Kinder allergisch auf einige Nahrungsmittel reagieren, so wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die eine Dokumentationsmappe für Sie bereithalten. Hier ist aufgeführt, welche der vierzehn ggf. allergieauslösenden Zutaten, wie zum Beispiel glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Erdnüsse, Nüsse, Sellerie, Senf etc. in den einzelnen Speisen verwendet werden.

Weine, Sekte und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.