



»DAS HAVS STEHT IN GOTTES HANDT ZVM SCHWARTZEN BEREN IST ES GENANT«

ZUR GESCHICHTE DES HAUSES

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

Unser SCHWARZER BÄR wurde bereits im Jahre 1540 erbaut — noch ein Jahrzehnt früher als sein Nachbar, das berühmte Cranachhaus. Auf eine über vierhundert Jahre alte Tradition kann dieses, als Gaststätte und Herberge errichtete Haus, nun zurückblicken.

Der SCHWARZE BÄR hatte in vielen bewegten Jahren manchen Gast in seinen Mauern beherbergt, so u. a. die Quartiermeister des bekannten Oberst Holck, die beständig dort aus- und eingingen und als „Veste und mannhafte Herren“ bezeichnet wurden. 1638 waren es die Offiziere und Fuhrleute der Königin von Schweden ebenso wie der Leibarzt des Herzogs von Weimar: Doktor Petrus Erasmus.

Wie noch vorhandene Belegzettel zeigen, waren es in Kriegszeiten durchziehenden Truppen, die das damals einzige Gasthaus am Ort beherbergen musste und dem damaligen BÄREN-Wirt hohe finanzielle Verluste bescherten. 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 Barttig sich im Jahre 1696 dazu 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. Johann Christian Koch — wohlangesehener Bürger der Stadt — Eigentumsbesitzer und Gastgeber. Im Jahre 1877 setzte der damalige Besitzer dem Renaissancebau ein weiteres Stockwerk auf.

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 Weimarer Marktplatz zerbombt wurde, war es erstmal aus für den SCHWARZEN BÄREN. Das Haus wurde in den kommenden Jahren zweckentfremdet genutzt und war dem Verfall preisgegeben.

Doch Ende der 1990er Jahre fand sich ein neuer Besitzer für dieses traditionsreiche Haus. Es wurde aufwendig und komplett saniert. Im Juli 1999 eröffnete das Gasthaus wieder im historischen Ambiente, mit der halbhohen Wandvertäfelung, dem alten Windfang und dem reich verzierten Kachelofen in der „Rats-Stube“. Wer sich umschaute, findet auf dem alten, dunklen Balken die Inschrift: „Brüder tut Geld in Euren Beutel“.

Im Jahr 2022 freuen wir uns darauf, ein neues Kapitel im SCHWARZEN BÄREN aufzuschlagen. Mit einem frischen Team und einer zeitgemäßen Speisekarte, welche eine Brücke zwischen Tradition und Moderne schlägt, möchten wir zusammen mit unseren Gästen den SCHWARZEN BÄREN noch viele weitere Jahre tanzen lassen.

UNSERE PARTNER

WEIDEWONNE

Das Projekt „Weidewonne“ will die wirtschaftliche Situation der Schäfereibetriebe verbessern und steht als geschützte Thüringer Marke für naturnahe Landschaftspflege, artgerechte Haltung und regionales Lammfleisch. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Lammfleisch ein wertvolles Lebensmittel, welches viel Eiweiß, wichtige Vitamine und Mineralstoffe enthält. Wer also gern Fleisch ist und sich gesund ernähren möchte, der sollte auf Lammfleisch der Marke „Weidewonne“ setzen - lecker schlemmen und gleichzeitig einen wichtigen Beitrag für den Naturschutz leisten.

GÖNNATALER WILD UND GEFLÜGEL

Vertrauen genießen – direkt vom Bauern

Im Tal des Gönnaabaches, unweit von Jena entfernt, liegt das kleine Dorf Altengönna. Seit mehr als 30 Jahren werden hier Puten und Gänse aufgezogen. Was hier wächst, hat Wert. Die Putenhennen, wachsen ohne Fütterungsantibiotika zu stattlichen Tieren heran. Überlieferte regionale Rezepturen, bestes Fleisch und höchste Sorgfalt bei der Herstellung machen die Gönnataler Putenspezialitäten aus.

TRADITIONSBRAUEREI

WEIMAR-EHRINGSDORF

In der Goethestadt Weimar hat die Brauerei Weimar-Ehringsdorf seit über 175 Jahren ihren Sitz. Das Ehringsdorfer Urbräu – eine feinherb ausgereifte, elegante Bierspezialität mit Brauwasser aus dem Weimarer Land. Die milde Hopfennote und der vollmundige Geschmack zeichnen diese ausgewogene Bierköstlichkeit aus.

Ein Genuss für Bierkenner.

WEINGUT HAMM

AN DER BURGKIRCHE IN INGELHEIM

Das Familienweingut ist malerisch gelegen zwischen Burgmauern und den angrenzenden Weinbergen. Seit 1740 ist Familie Hamm dem Weinbau verbunden. Demletzt machte man von sich reden, als: Ausbildungsbetrieb des Jahres, Goldener Preis extra bei der Bundesweinprämierung, Partnerbetrieb Naturschutz, Siegerwein in Rheinland-Pfalz, offizieller Supplier der Berlinale und 7 Staatsehrenpreise in den vergangenen 8 Jahren.

So können wir getrost sagen... zum Wohl im Bären!

SOUPS

CREAMY TOMATO SOUP

topped with cheese-herb croutons^{b, j, d}

small / large
5,80 € / 8,80 €

CARROT GINGER SOUP (V)

*with coconut milk and basil pesto*ⁱ

small / large
6,50 € / 9,50 €

HEARTY GOULASH SOUP

with pork, celery, carrot, leek and potatoes^j

small / large
6,80 € / 9,80 €

APPETIZERS

,WÜRZFLEISCH' RAGOUT

*diced turkey in white gravy,
gratinated with Edam cheese*^g

7,80 €

SMOKED TROUT TARTAR

served with horseradish cream and a side salad^{a, g}

9,50 €

SALADS

MIXED SALAD

*assorted salads, fresh vegetables,
with balsamic vinaigrette ⁱ*

11,80 €

with crispy fried tofu (vegan) ^m

13,80 €

*with crispy fried turkey strips in
honey-sesame breading ^l*

14,80 €

with garlic fried shrimps ^e

17,80 €

*All soups, appetizers and salads
are served with freshly baked baguette ^d*

MEATS

THURINGIAN VENISON ROAST

*in a red wine reduction,
served with red cabbage and
Thuringian dumplings ^{3, g, i, j}*

21,50 €

RACK OF LAMB

*served with rosemary potatoes,
homemade herb butter and a side salad ^g*

24,50 €

,WEIDEWONNE'-LAMB GOULASH

seasoned with a mix of cardamom, thyme and porcino mushrooms, served with buttered green beans and fried slices of bread dumpling^{b, d, g}

19,50 €

HOMEMADE BEEF ROULADE

filled with bacon, onions and pickles, served with red cabbage and Thuringian dumplings^{3, 4, k}

20,50 €

LUMBERJACK STEAK

*cut from the pork neck
with an apple and onion topping and
a side salad in balsamic vinaigrette,
served with pan-fried potatoesⁱ*

16,50 €

TURKEY-"GESCHNETZELTES"

creamy turkey stir-fry with button mushrooms in a tarragon-cream sauce served with herb rice^g

15,50 €

FARMER'S BREAKFAST

fried potatoes with bacon, onion, and other sliced vegetables, seasoned with caraway, nutmeg and marjoram, baked omelette style with whole eggs^b

13,50 €

THURINGIAN BRATWURST

*on bacon-sauerkraut with carrot strips and caraway,
served with boiled potatoes and mustard^k*

13,50 €

FISH

PAN SEARED BROOK TROUT

filet of brook trout on a cucumber salad with dill and yoghurt, served with fried potatoes ^{a, g}

18,50 €

CODFISH PASTA

butterfly-pasta with spinach and cherry tomatoes in a creamy white wine sauce ^{a, d, g}

17,50 €

VEGAN AND VEGETARIAN

VEGETABLE PASTA (vegan)

colourful pasta with zucchini, bell pepper, cherry tomatoes and black olives, topped with a dollop of homemade basil pesto ^{13, d}

13,50 €

MUSHROOM AND LEEK STIR FRY

button mushrooms and leek in a creamy sauce infused with assorted herbs, served with fried slices of bread dumpling ^{b, d, g, i}

12,50 €

CRISPY FRIED TOFU (vegan)

in a coconut curry sauce with pineapple and mango, served with basmati rice and roasted almonds ^m

13,80 €

HOMEMADE POTATO FRITTERS (vegan)

*on a bed of leek and carrots
in a coconut curry sauce with ginger^d*

10,80 €

VEGETARIAN FARMER'S BREAKFAST

*fried potatoes with onion and other sliced vegetables,
seasoned with caraway, nutmeg and marjoram,
baked omelette style with whole eggs^b*

12,50 €

COLD CUTS & CHEESE

ASSORTED COLD CUTS

FOR ONE

*platter with Thuringian specialty sausages:
knackwurst, liver sausage, cured ham, blood sausage
and meatballs; served with lard, butter, pickled
cucumber and sourdough bread^{3, 4, d, g, k}*

16,80 €

ASSORTED CHEESES

FOR ONE

*platter with Altenburger goat cheese, cream cheese
with herbs, alpine cheese, herb crust cheese;
served with fig mustard, butter, fresh grapes
and baguette^{d, g, k}*

17,50 €

KID'S MENU

PIRATE TREASURE

*crispy fried turkey strips
hidden in vegetable rice*

6,80 €

CRUNCHY POTATO FRITTER (vegan)

*with apple sauce, sprinkled with
cinnamon and sugar^{3, d}*

6,80 €

BUTTERFLY PASTA (vegan)

colourful pasta with a creamy tomato sauce^d

5,80 €

FRENCH FRIES

with ketchup and mayonnaise^b

4,50 €

DESSERTS AND ICE CREAM

HOMEMADE PANCAKES (vegan)

with a dark berry sauce and fresh fruit garnish^{3, d, m}

6,80 €

CRISPY APPLE FRITTERS

*golden tempura-style apple rings
with vanilla ice cream and honey,
and a fresh fruit garnish*^{b, d, g}

7,50 €

BEAR SUNDAE

*chocolate and vanilla ice cream cup with
a dark berry sauce, topped with whipped cream*^{b, g}

7,80 €

BJÖRN SUNDAE

*vanilla ice cream cup with chunky apple sauce
and eggnog, topped with whipped cream*^{b, g}

8,50 €

COFFEE DELIGHTS

APPLE STRUDEL

*with vanilla ice cream, whipped cream and
a fresh fruit garnish ^{b, d, g}*

7,80 €

ASSORTED THÜRINGIAN SHEET CAKE – from BAKERY HEINEMANN

with whipped cream ^{b, c, d, g}

5,80 €

COFFEE

Coffee Crema ¹¹	3,20 €
Espresso ¹¹	3,20 €
Double Espresso ¹¹	3,90 €
Cappuccino ^{11,d}	3,90 €
Latte Macchiato ^{11,d}	4,50 €
Milk Coffee ^{11,d}	4,50 €
Double Espresso on Ice ¹¹	4,50 €

TEA

High Darling 3,50 €

Organic Darjeeling – black tea from the Himalayas

Istanbul Nights 3,50 €

Black tea - Ceylon and Darjeeling – with mint, anise, hibiscus, ginger, clove, cinnamon, caraway, cardamom, pepper and coriander seed

Low Rider 3,50 €

Organic green tea from China

Heidi's Delight 3,50 €

Organic herb tea with peppermint, lemon balm, apple pieces, carrot flakes, lady's mantle, rosemary, bluebottle and safflower

Maybe Baby 3,50 €

Organic fruit tea with hibiscus flowers, sultanas, beets, pineapple, apple, carrot flakes, rosehip, liquorice and strawberry

Orange Safari 3,50 €

Organic-Rooibos tea with vanilla and safflower

Space Cookie 3,50 €

Organic herb tea with cocoa peel, fennel, ginger, liquorice, anise, cinnamon, cardamom, black pepper and clove

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Thüringer Waldquell 0,25 l 0,75 l

Still 2,60 € 5,90 €

Medium 2,60 € 5,90 €

Sparkling 2,60 € 5,90 €

Homemade Lemonades 0,4 l

Seasonal recipes 5,20 €

SOFTDRINKS

Regional Softdrinks - Thüringer Waldquell	0,2 l	0,4 l
Vita Cola ^{2,8,11}	3,00 €	5,20 €
Vita Limo Lemon	3,00 €	5,20 €
Vita Limo Orange ²	3,00 €	5,20 €
		0,2 l
Tonic Thomas Henry ¹⁰		3,10 €
Schweppes Wild Berry		3,10 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}		3,10 €
Schweppes Ginger Ale ²		3,10 €
Schweppes Ginger Beer		3,10 €
		0,2 l
		0,4 l
Regional Fruit Juice - Fahner	0,2 l	0,4 l
Orange	3,40 €	5,80 €
Apple	3,40 €	5,80 €
Cherry	3,40 €	5,80 €
Black currant	3,40 €	5,80 €
Rhubarb	3,40 €	5,80 €
as a Spritzer	3,00 €	5,20 €

ALCOHOLIC BEVERAGES

BEER

On tap	0,25 l	0,4 l
Weimarer Urbräu-Pils ^d	3,10 €	4,20 €
Weimarer Helles ^d	3,10 €	4,50 €
Ritterbräu ^d	3,10 €	4,50 €
Radler, unfiltered lager beer with lemonade ^d	3,10 €	4,50 €
 Bottles		
Schwarze Rose, Rosenbrauerei Pößneck	0,5 l	5,50 €
Saalfelder Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefeweizen, non-alcoholic	0,5 l	5,50 €
Jever Fun, non-alcoholic	0,33 l	3,60 €
 Spritz & Co.		
Aperol Spritz ^{2,i}		7,50 €
Rosé Spritz ⁱ		7,50 €
Hugo (Prosecco with elderberry sirup) ⁱ		7,50 €
Gino Vino ^{2,i} (Ginger Ale with white wine)		7,50 €
Rosato Mio (Ramazzotti Rosato & Prosecco) ⁱ		7,50 €
Lillet Wild Berry		7,50 €
Lillet Tonic ¹⁰		7,50 €

WINE SELECTION

Sparkling Wine ⁱ	Glass	Bottle
House Wine	0,1 3,80	0,75 25,-
Crémant Brut		0,75 34,-
<i>Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, France</i> <i>Subtle aroma of green apple and honey, floral notes, dainty perlage</i>		
Rosé Crémant Brut		0,75 34,-
<i>Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, France</i> <i>Elegant notes of white blossoms and peach, crisp mousseux</i>		
White Wine ⁱ		
Grüner Silvaner trocken	0,2 5,80	1,0l 25,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen</i> <i>Light citrus aroma and notes of ripe pear and quince</i>		
Riesling ‚Alte Reben‘ trocken	0,2 6,80	0,75 24,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen</i> <i>Aroma of ripe apricot and peach with balanced acidity</i>		
Grauer Burgunder trocken	0,2 6,80	0,75 24,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen</i> <i>Full-bodied fruit flavor and herbal bouquet</i>		
Sauvignon Blanc trocken	0,2 7,80	0,75 28,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen</i> <i>Light flavors of green gooseberry and kiwi, hint of freshly cut nettle</i>		
Poet Cuvée halbtrocken	0,2 6,80	1,0l 32,-
<i>Weimarer Poetenweg, Saale-Unstrut</i> <i>Juicy notes of gooseberry and peach, light mineral flavors</i>		
Weißburgunder trocken	0,2 7,80	0,75 28,-
<i>Gröster Steinberg, Thürkind, Saale-Unstrut</i> <i>Full-bodied aroma of pineapple, delicate apricot and ripe apple</i>		

Weißburgunder halbtrocken 0,2 | 7,80 0,75 | 28,-

Burgwerbener Herzogsberg, Thürkind, Saale-Unstrut
Fizzy, full-bodied wine with delicate sweetness

Bacchus trocken 0,2 | 7,80 0,75 | 28,-

Weingut Pawis, Saale-Unstrut
Fresh, herbal and fizzy. Hints of cassis, gooseberry and exotic fruits

Dessert Wine ⁱ

Huxelrebe Auslese 0,1 | 4,80 0,75 | 32,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Intense body of ripe, exotic fruits. Ideal for dessert or as an after dinner wine

Rosé ⁱ

Portugieser Weißherbst trocken 0,2 | 5,80 0,75 | 20,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Refreshing rosé for hot summer days and nights

Merlot & Cabernet Sauvignon feinherb 0,2 | 6,80 0,75 | 24,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Fabulous fruit of red berries and green bell peppers – perfect in summer!

Pink Pony feinherb 0,75 | 32,-

Weingut Born, Saale-Unstrut
Super fruity. Take a ride on the Pink Pony at a full gallop!

Red Wine ⁱ

Portugieser trocken 0,2 | 5,80 1,0l | 25,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Strong aroma of red fruits such as cherry, raspberry and blackberry

Dornfelder trocken 0,2 | 6,80 1,0l | 32,-

Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut
Fruity bouquet, aroma of black cherry

Rote Cuvée halbtrocken 0,2 | 6,80 1,0l | 32,-

Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Aroma of cassis and wild berries, dark chocolate, subtle sweetness

Frühburgunder trocken

0,75 | 32,-

vom Quarzit, Weingut Forster, Nahe (Vegan)

*Crisp aromas of wild raspberry, red currant, cranberry and sweet cherry; underlying earthy and herbal notes***Rotweincuvée trocken**

0,75 | 42,-

Wolfram Proppe, Saale-Unstrut

*Smooth red wine, aged for one year in oak casks. Aroma of ripe berries.***Wine Spritzer**

0,2 | 4,80

 **APÉRITIF** 

Martini Bianco ⁱ	5 cl	4,50 €
Martini Rosso ⁱ	5 cl	4,50 €
Martini Extra Dry ⁱ	5 cl	4,50 €
Campari ²	4 cl	4,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato	4 cl	5,00 €

 **DESTILLATES** ***Fruit distillate by Fahner***

Williams Christ Pear	2 cl	3,50 €
Honig Willi (<i>honey pear</i>)	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser (<i>mirabelle plum</i>)	2 cl	4,80 €
Wald Himbeergeist (<i>raspberry</i>)	2 cl	4,80 €

Feine Brände von der Edelbrennerei Dirker in Franken

Feldzwetschgenwasser (<i>barrel aged plum brandy</i>)	2 cl	6,80 €
Rote Johannisbeere (<i>red currant</i>)	2 cl	6,80 €

Whiskey & Scotch

Jack Daniel's	4 cl	5,80 €
<i>Old No.7 Tennessee, Bourbon Whiskey</i>		
Bulleit Bourbon	4 cl	6,80 €
<i>Frontier Whiskey Kentucky</i>		
Talisker	4 cl	7,80 €
<i>10 year old Single Malt Scotch Whisky, Isle of Skye</i>		
Laphroaig	4 cl	8,80 €
<i>10 year old Single Malt Scotch Whisky, Islay</i>		

Bitter & Herbal

Aromatique	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Weimarer Klassik – Kräutergeist	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	4 cl	5,00 €

Wodka

Absolut Vodka, Sweden	2 cl	2,80 €
-----------------------	------	--------

Rum

Havanna Club	4 cl	5,80 €
<i>3 year old Rum from Cuba</i>		
Ron Botucal	4 cl	7,80 €
<i>Reserva Exclusiva, Venezuela</i>		
Don Papa	4 cl	8,00 €
<i>Aromatic Rum from the Philippines</i>		

LIQUEUR

Nordhäuser	2 cl	2,80 €
<i>Beerenfrucht Likör (dark berries)</i>		
Dirty Harry	2 cl	2,80 €
<i>Lakritzlikör (liquorice)</i>		
Bailey's	4 cl	5,50 €
<i>Irish cream liqueur ^{2g}</i>		

DIGESTIF

Nordhäuser	2 cl	2,80 €
<i>Doppelkorn (double distilled grain)</i>		
Malteser	2 cl	3,00 €
<i>Aquavit</i>		
Tresterbrand	2 cl	4,80 €
<i>Weingut Pawis</i>		
Wilthener	4 cl	6,80 €
<i>Nr.1 Weinbrand</i>		

LONGDRINKS

Eisbär	7,50 €
<i>(Eggnogg & Bitter Lemon) ^{es}</i>	
Jack Daniel's & Cola ^{2,8,11}	7,50 €
Cuba Libre ^{2,8,11}	7,50 €
Absolut Vodka & Tonic ¹⁰	7,50 €
Absolut Vodka Orange	7,50 €
Absolut Vodka Rhabarber	7,50 €
Campari Soda ²	7,50 €
Campari Orange ²	7,50 €

Gin Tonic ¹⁰

Tanqueray	7,50 €
Gin Mare	10,50 €
Hendrick's	10,50 €
Lyonel Weimar Dry Gin	14,00 €

all Gins are served with 0,2l Tonic Water from Thomas Henry

Mules

Moscow Mule (Absolut Vodka)	8,50 €
Jäger Mule (Jägermeister)	8,50 €
London Buck (Tanqueray)	8,50 €

ADDITIVES

1. preservatives
2. food coloring
3. antioxidant
4. sweeteners saccharin
5. sweeteners cyclamate
6. sweeteners aspartame, contains phenylalanine
7. sweeteners acesulfame
8. phosphate
9. sulfured
10. quinine
11. caffeinated
12. flavor enhancer
13. blackened
14. waxed
15. genetically modified

ALLERGENS

- a) fish
- b) egg
- c) peanuts
- d) containing gluten
- e) crustacea
- f) lupine flour
- g) milk
- h) edible nuts
- i) sulfur dioxide
- j) celery
- k) mustard
- l) sesame seeds
- m) soy (beans)
- n) mollusks