

# ZUM SCHWARZEN BÄREN

— SEIT 1540 —

## ZUR GESCHICHTE DES HAUSES



Der Markt ist wahrlich die gute Stube von Weimar. Jedes der Häuser hier kann eine spannende Geschichte erzählen. Die Geschichte des SCHWARZEN BÄREN beginnt im Jahr 1540 und damit zehn Jahre früher als die des berühmten CRANACHHAUSES schräg gegenüber.

Errichtet als Herberge und Gaststätte, hat unser Haus in beinahe 500 Jahren schon so einige Gäste begrüßt. So gingen z. B. die Quartiermeister von OBERST HEINRICH VON HOLK, eines engen Gefolgsmannes von WALLENSTEIN, im SCHWARZEN BÄREN ein und aus. 1638 kehrten Offiziere und Fuhrleute der KÖNIGIN VON SCHWEDEN hier ein. Alte Belegzettel zeigen, dass der BÄR als damals einziges Gasthaus Weimars während des Dreißigjährigen Krieges die durchziehenden Truppen beherbergen musste. Dem damaligen Bären-Wirt bescherte dies hohe Verluste. Erst 1645 — drei Jahre vor Kriegsende — erstattete ihm die herzogliche Kasse 1100 Taler zurück.

In den folgenden Jahrzehnten nagte der Zahn der Zeit am SCHWARZEN BÄREN. Sein Wirt und herzoglicher Mundschenk, CHRISTIAN ANDREAS BARRITIG, entschloss sich daher im Jahr 1696, im Nachbarhaus den Gasthof ELEPHANT zu gründen. Der BÄR zog stattdessen für viele Jahre vor die Tore der Stadt.

Erst im 20. Jahrhundert wurde das traditionelle Gasthaus wieder an seinem ursprünglichen Platz am Markt eröffnet. Der Renaissancebau hatte mittlerweile ein weiteres Stockwerk erhalten. Renovierungen legten im Jahr 1926 einen Rundbogen im Renaissance-Stil aus Weimarer Travertin frei, der seitdem die Fassade des BÄREN schmückt.

Mit den Bombardierungen Weimars im letzten Kriegsjahr des Zweiten Weltkrieges musste der SCHWARZE BÄR seine Pforten für lange Zeit schließen. Erst Ende der 1990er Jahre wurde das Haus aufwendig saniert und konnte schließlich im Juli 1999 wieder öffnen. Sein historisches Ambiente mit der halbhohen Wandvertäfelung, dem alten Windfang und dem reich verzierten Kachelofen blieb dem SCHWARZEN BÄREN jedoch erhalten.

Im Jahr 2022 schlug der SCHWARZE BÄR mit neuem Wirt und frischem Wind ein weiteres Kapitel in seiner langen Geschichte auf. Mit unseren Speisen verbinden wir traditionelle Küche mit zuvorkommendem Service und dem Genuss von heute. Auf diese Weise möchten wir den SCHWARZEN BÄREN zusammen mit unseren Gästen noch viele Jahre an Weimars Markt tanzen lassen.

— In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine genussvolle Zeit in unserem Haus! 🐻

DAS·HAUS·STEHT  
IN·GOTTES·HANDT  
ZUM·SCHWARZEN  
BERENISTES·GENANT

# UNSERE BÄRENSTARKEN 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, das viel Eiweiß, wichtige Vitamine und Mineralstoffe enthält. Wer also gern Fleisch isst und sich gesund ernähren möchte, der sollte auf Lammfleisch der Marke WEIDEWONNE setzen – lecker schlemmen und gleichzeitig einen wichtigen Beitrag für den Naturschutz leisten.

## 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. Das Weingut machte von sich reden als Ausbildungsbetrieb des Jahres, mit einem GOLDENEN PREIS EXTRA bei der Bundesweinprämierung, als Partnerbetrieb NATURSCHUTZ, Siegerwein in Rheinland-Pfalz, offizieller Supplier der BERLINALE und sieben Staatsehrenpreise in den vergangenen 8 Jahren.

*So können wir getrost sagen: „Zum Wohl im Bären!“*

## WEINHOF SCHMIDT IHR WEINSPEZIALIST IN THÜRINGEN — FÜR GASTRONOMIE UND PRIVATKUNDEN

Mit Leidenschaft für Wein, langjähriger Erfahrung und einem erlesenen Sortiment beliefert der WEINHOF SCHMIDT seit April 2022 den SCHWARZEN BÄREN mit ausgewählten Weinen aus dem renommierten Weinanbaugebiet SAALE-UNSTRUT. Ob Fachkundschaft oder Weinliebhaber – wir freuen uns, Sie mit Fachwissen und Hingabe beraten zu dürfen.

*Ausgezeichnet vom Deutschen Weininstitut als bester Fachhandel Deutschlands 2017.*

## GÖNNATALER WILD UND GEFLÜGEL

### VERTRAUEN GENIESSEN – DIREKT VOM BAUERN

Im Tal des GÖNNABACHES, 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.

## BIOENERGIE LÜCHOW NACHHALTIGE WELSZUCHT IN MV

Die Welszucht in LÜCHOW steht für verantwortungsvollen Umgang mit Umwelt und hochwertigen Fischgenuss. Als junges Start-up produzieren und veredeln wir unseren Wels selbst – von der artgerechten Aufzucht bis zur Lieferung. Der Verzicht auf Zusatzstoffe, Medikamente und Leistungsförderer steht dabei an erster Stelle. Unsere Fischprodukte gibt es frisch, tiefgekühlt oder geräuchert und sie werden schnell sowie direkt zum Kunden gebracht.

All das schützt die Natur, sichert beste Qualität und sorgt für herausragenden Geschmack!

## LINDENBERGHOF WEIMAR

Der LINDENBERGHOF ist eine Bio-Gemüse-gärtnerei am Stadtrand von Weimar, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Stadt und das Umland mit frischem Gemüse zu versorgen. Das ganze Jahr hindurch bauen wir über 60 verschiedene Gemüsekulturen nach DEMETER-Richtlinien an.

*Eine Oase der Natur am Rande der Stadt!*

## 🐾 VORSPEISEN 🐾

### **KAROTTEN-INGWER-SUPPE** VEGAN

mit Kokosnussmilch und Walnuss-Petersilie-Pesto <sup>i</sup>

€ 7,80

### **WÜRZIGE GULASCHSUPPE**

mit Schweinefleisch, Sellerie, Karotten,  
Lauch und Kartoffeln <sup>i</sup>

€ 8,80

### **KLEINER BUNTER SALAT** VEGAN

mit verschiedenen Blattsalaten, knackigem Gemüse  
und Balsamicodressing <sup>i,k</sup>

€ 7,50

## 🐾 HAUPTGERICHTE 🐾

### **THÜRINGER BRATWURST**

auf Speck-Sauerkraut mit Karottenstreifen und Kümmel,  
dazu Kartoffelstampf und Thüringer Senf <sup>1,3</sup>

€ 16,50

### **ZARTES GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM**

verfeinert mit Kreuzkümmel und Thymian, dazu  
grüne Butter-Bohnen und hausgemachte Semmelkloßscheiben <sup>b,d,g,i</sup>

€ 24,50

### **BRATEN VOM THÜRINGER HIRSCH**

in kräftiger Kardamom-Rotweinreduktion  
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße <sup>3,d,g,i,i</sup>

€ 25,50

### **WELSFLET AUS LÜCHOW**

im Knuspermantel an Dill-Meerrettichsoße  
auf Rote-Bete-Karottenragout, dazu Kartoffelstampf <sup>d,g,i</sup>

€ 22,50

## CHAMPIGNON-LAUCHGEMÜSE

in Weißwein-Sahnesoße mit frischen Kräutern,  
dazu gebratene Semmelkloßscheiben <sup>b, d, g, i</sup>

€ 15,50

## HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER <sup>VEGAN</sup>

auf Karotten-Lauch-Gemüse in Kokosnussmilch mit Ingwer und Curry,  
an Salatbeilage in Balsamicodressing <sup>i, k</sup>

€ 17,50

## SCHWARZBIERGULASCH <sup>VEGAN</sup>

aus marinierten Sojaschnetzel in kräftiger Schwarzbiersoße,  
gekocht aus ‚Schwarze Rose‘-Bier aus Pöbneck,  
serviert an Apfel-Rotkohl und Rosmarinkartoffeln <sup>3, d, i</sup>

€ 19,50

## BUNTER SALATTELLER

mit saisonalen Blattsalaten, knackigem Gemüse und  
gerösteten Cashews an Balsamicodressing, <sup>i, k</sup> wahlweise mit...

· geschmorten Balsam-Champignons <sup>VEGAN</sup>

€ 17,80

· Putenbruststreifen im Honig-Sesam-Mantel

€ 19,50

Zu all unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette <sup>d</sup>

## 🐾 DESSERTS 🐾

### GRIESFLAMMERI <sup>VEGAN</sup>

mit Apfelkompott und kandierten Mandelsplittern <sup>3</sup>

€ 8,50

### WEIßE MOUSSE AU CHOCOLAT

garniert mit Pistazienbruch und Waldbeerensoße <sup>b, g</sup>

€ 9,50