



»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 halbhohe 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!

AGRARGENOSSENSCHAFT SCHKÖLEN

Die Agrargenossenschaft aus Thüringen steht für gelebte Nachhaltigkeit und regionale Produktion. Ihre Fischzucht erfolgt nach strengen Standards. Auf den Einsatz von Antibiotika, Medikamenten und Leistungsförderern wird hier komplett verzichtet. Der Wels wird vor Ort produziert und auf kurzen Wegen direkt zum Kunden transportiert. Fischzuchthalle und -becken werden mit einer eigenen Biogasanlage beheizt.

All das schont die Umwelt, garantiert eine hohe Qualität und Frische – und damit besten Fischgenuss!

VORSPEISEN

KAROTTEN-INGWER-SUPPE (vegan)

mit Kokosnussmilch und Basilikumpesto ^{d,i}

6,80 €

TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE

mit Sahnemeerrettich, dazu Salatbeilage ^{a, d, g}

11,50 €

HAUPTGERICHTE

BRATEN VOM THÜRINGER HIRSCH

*in kräftiger Rotweinsauce,
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße ^{3, i, j}*

23,50 €

GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM

*verfeinert mit Kardamom, Thymian und Steinpilzen,
dazu Butter-Bohnen und
gebratene Semmelkloßscheiben ^{b, d, g}*

23,50 €

THÜRINGER BRATWURST

*auf Speck-Sauerkraut mit Karottenstreifen und
Kümmel, dazu Salzkartoffeln und Senf ^k*

14,50 €

CHAMPIGNON-LAUCHGEMÜSE

*in Kräuter-Sahnesoße,
dazu gebratene Semmelkloßscheiben^{b, d, g, i}*

14,50 €

HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER (vegan)

*auf Lauch und Karotten
in Kokosnussmilch mit Ingwer und Curry^d*

12,50 €

BUNTER SALATTeller

*mit verschiedenen Blattsalaten,
knackigem Gemüse und Balsamicodressingⁱ*

12,80 €

*mit gebratenen Putenbruststreifen
in Honig-Sesam-Mantel^l*

15,80 €

DESSERT

VEGANE PFANNKUCHEN

mit Waldbeerensoße und frischen Früchten^{3, d, m}

7,80 €

HAUSGEMACHTE APFELRINGE

im knusprigen Backteig mit Vanilleeis und Honig^{b, d, g}

8,50 €

KAFFEE

Kaffee Crema ¹¹	3,20 €
Espresso ¹¹	3,20 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,90 €
Cappuccino ^{11,d}	3,90 €
Latte Macchiato ^{11,d}	4,50 €
Milchkaffee ^{11,d}	4,50 €
Doppelter Espresso auf Eiswürfel ¹¹	4,50 €

TEESPEZIALITÄTEN

High Darling	3,90 €
<i>Bio Darjeeling - Schwarztee aus dem Himalaya</i>	
Istanbul Nights	3,90 €
<i>Schwarzer Tee - Ceylon und Darjeeling – mit Minze, Anis, Hibiskus, Ingwer, Nelken, Zimt, Kümmel, Kardamom, Pfeffer und Koriander</i>	
Low Rider	3,90 €
<i>Bio-Grüntee aus China</i>	
Heidi's Delight	3,90 €
<i>Bio-Käutertee mit Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfelstücken, Karottenflocken, Frauenmantel, Rosmarin, Färberdistel und Kornblumen</i>	
Maybe Baby	3,90 €
<i>Bio-Früchtetee mit Hibiskusblüten, Sultaninen, Rote Beete, Ananas, Apfel, Karottenflocken, Hagebutte, Süßholz und Erdbeere</i>	
Orange Safari	3,90 €
<i>Bio-Rooibos mit Vanille und Färberdistel</i>	
Space Cookie	3,90 €
<i>Bio-Gewürz-Kräutertee mit Kakaoschale, Fenchel, Ingwer, Süßholz, Anis, Zimt, Kardamom, schwarzer Pfeffer und Gewürznelke</i>	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Regional von Thüringer Waldquell</i>	0,25 l	0,75 l
Still	2,60 €	6,90 €
Medium	2,60 €	6,90 €
Spritzig	2,60 €	6,90 €

SOFTDRINKS

<i>Hausgemachte Limonade</i>		0,4 l
Erdbeer-Rhabarber		5,50 €
Limette-Ingwer		5,50 €
Melone-Minze		5,50 €

<i>Regional von Thüringer Waldquell</i>	0,2 l	0,4 l
Vita Cola ^{2,8,11}	3,00 €	5,50 €
Vita Limo Zitrone	3,00 €	5,50 €
Vita Limo Orange ²	3,00 €	5,50 €

<i>Regionale Säfte von Fahner</i>	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,40 €	5,90 €
Orangensaft	3,40 €	5,90 €
Rhabarbernektar	3,40 €	5,90 €
Sauerkirschsaft	3,40 €	5,90 €
Schwarzer Johannisbeernektar	3,40 €	5,90 €
Saftschorle	3,00 €	5,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Fassbiere aus der

Traditionsbrauerei Weimar-Ehringsdorf

	0,25 l	0,4 l
Weimarer Urbräu-Pils ^d	3,10 €	4,20 €
Weimarer Helles ^d	3,10 €	4,50 €
Weimarer Ritterbräu ^d	3,10 €	4,50 €
Radler naturtrüb ^d	3,10 €	4,50 €

Flaschenbiere

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 alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Rosenpils alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

SPRITZ & CO.

Aperol Spritz ^{2,9}	7,50 €
Hugo ⁹	7,50 €
Lillet Wild Berry	7,50 €



UNSERE WEINKARTE



Schaumweinⁱ

Glas

Flasche

Sekt, Marke des Hauses

0,1 | 3,80

0,75 | 25,-

Weißweinⁱ

Grüner Silvaner trocken

0,2 | 6,40

1,0 l | 28,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

Leichte Zitrusaromen und Noten nach reifer Birne und Quitte

Riesling „Alte Reben“ trocken

0,2 | 7,40

0,75 | 26,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

Reife Aromen von Aprikose und Pfirsich mit ausbalanciertem Säurespiel

Grauer Burgunder trocken

0,2 | 7,40

0,75 | 26,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

Dichte, kräftige Frucht mit zartem Schmelz und einem kräutrigen Bouquet

Sauvignon Blanc trocken

0,2 | 8,40

0,75 | 30,-

Weingut Hamm, Rheinhessen

Grüne Stachelbeere, etwas Kiwi, Akzente von frisch gemähter Brennnessel

Poet Cuvée halbtrocken

0,2 | 7,40

1,0 l | 34,-

Weimarer Poetenweg, Saale-Unstrut

Noten von saftiger Stachelbeere und Weinbergpfirsich, schöne Mineralität

Weißburgunder trocken

0,2 | 8,40

0,75 | 30,-

Gröster Steinberg, Thürkind, Saale-Unstrut

Voluminöse Aromen von exotischer Ananas, zarter Aprikose und reifem Apfel

Weißburgunder halbtrocken

0,2 | 8,40

0,75 | 30,-

Burgwerbener Herzogsberg, Thürkind, Saale-Unstrut

Spritziger, fruchtiger Wein mit feiner Fruchtsüße und vollmundigem Schmelz

Bacchus trocken

0,2 | 8,40

0,75 | 30,-

Weingut Pawis, Saale-Unstrut

Frisch, würzig und spritzig. Anklänge von Cassis, und exotischen Früchten

Roséⁱ

Portugieser Weißherbst trocken 0,2 | 6,40 0,75 | 22,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Frischer Terrassenwein für die heißen Sommertage & -nächte

Pink Pony feinherb 0,2 | 8,40 0,75 | 30,-

Weingut Born, Saale-Unstrut
Super fruchtig und mit Galopp nach vorn. Kommt mit auf einen Ritt mit dem Pink Pony!

Rotweinⁱ

Portugieser trocken 0,2 | 6,40 1,0 l | 28,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Kraftvolle Aromen roter Früchte wie Kirsche, Himbeere und Brombeere

Dornfelder trocken 0,2 | 7,40 1,0 l | 34,-

Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut
Fruchtiges Bukett, frische, intensive Frucht, Aromen von dunkler Kirsche

Rote Cuvée halbtrocken 0,2 | 7,40 1,0 l | 34,-

Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Aromen von Cassis und Waldbeerenfrucht, dunkle Schokolade, zarte Fruchtsüße

Frühburgunder trocken 0,75 | 34,-

vom Quarzit, Weingut Forster, Nahe (Vegan)
Strukturierte Aromen von dunklen Beeren und Süßkirsche, ergänzt durch leicht vegetale und kräutrige Noten

Rotweincuvée trocken 0,75 | 42,-

Wolfram Proppe, Saale-Unstrut
Samtiger, mittelschwerer Rotwein, mit einjähriger Lagerung im Eichenfass. Duftet nach reifen Beeren; 60% Cabernet Jura, 40% Dornfelder

Weinschorle 0,2 | 4,80

DESTILLATE

Obstbrände von Fahner

Williams-Christ-Birne	2 cl	3,50 €
Honig Willi	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser	2 cl	4,80 €
Himbeergeist	2 cl	4,80 €

Feine Brände von der Edelbrennerei Dirker in Franken

Feldzwetschgenwasser, holzfassgelagert	2cl	6,80 €
Haselnuss	2cl	6,80 €

Bitter, Kräuter & Wodka

Aromatique	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Weimarer Klassik – Kräutergeist	2 cl	3,50 €
Ramazzotti Amaro	4 cl	5,00 €
Absolut Vodka, Schweden	2 cl	3,00 €

DIGESTIF

Nordhäuser	2 cl	3,00 €
<i>Doppelkorn</i>		
Malteser	2 cl	3,00 €
<i>Aquavit</i>		
Tresterbrand	2 cl	5,00 €
<i>Weingut Pawis</i>		
Wilthener	4 cl	6,80 €
<i>Nr.1 Weinbrand</i>		

LONGDRINKS

Eisbär <i>Eierlikör mit Bitter Lemon</i> ^{e.g}	7,50 €
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 €

alle Gins werden mit 0,2l Tonic Water von Thomas Henry serviert

Mules

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

ZUSATZSTOFFE

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

ALLERGENE

- a) Fisch
- b) Eier
- c) Erdnüsse
- d) Glutenhaltiges Getreide
- e) Krebstiere
- f) Lupine
- g) Milchprodukte
- h) Schalenfrüchte
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
- j) Sellerie
- k) Senf
- l) Sesam
- m) Soja
- n) Weichtiere