



Lieber Gast,

wir freuen uns, Sie in unserem Haus
begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen
angenehmen Aufenthalt.

Festlichkeiten

Unser Hotel und das Restaurant
bieten sich an, mit Freunden zu feiern.

Den Anlass geben Sie uns vor und wir machen daraus ein Fest,
das bei Ihnen und Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt.

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 17.00 – 23.00 Uhr
Sonntag und Feiertage 12.00 – 23.00 Uhr
Warme Küche bis 22.00 Uhr

Reservierung unter:

089/ 89 73 67 83
info@zumbaerengauting.de
www.zumbaerengauting.de

DAS RESTAURANT „ZUM BÄREN“ MIT DEM HOTEL „GAUTINGER HOF“

Das Restaurant „Zum Bären“ bildet das architektonische Zentrum der über hundertjährigen Gautinger Villenkolonie und wurde 1911 von dem Architekten Christian Kessler erbaut. Dazu gehörte, neben den Wirtschaftslokalitäten, auch eine Metzgerei.

Die Gautinger Maler Schellinger, Kleemann und Olde hatten hier ihren Stammtisch, der Pen-Club und der Schachclub ihren Treffpunkt.

1941 erwarb die Pschorr-AG das Anwesen.

Der Wirt Hans Bauer kommt 1941 zum Militär. Frau Bauer führt nun mit vier Kindern Gasthaus und Metzgerei.

1944 wurde der „Bär“ Herberge für 33 sudeten-deutsche Flüchtlinge, die auf dem Fußboden und auf Tischen schliefen, die Mieter im Haus nehmen ausgebombte Münchner auf. Der Keller des „Bären“ wurde öffentlicher Luftschutzraum und gegen Ende des Krieges wird der Speicher zum Versteck für Schmuck und Wertsachen.

Hans Bauer kehrt 1948 aus der Kriegsgefangenschaft zurück und die Blütezeit des „Bären“ als altbayerische Wirtschaft beginnt.

1954/55 richtet der damalige Wirt Fremdenzimmer ein.

Nach 1972 empfahl sich einer der nachfolgenden Pächter mit seinen Grillspezialitäten. Im Sommer brutzelte es unter den Kastanien im schönen Wirtsgarten. Der Jugend war er wegen seines „Langhaarigen-Verbotes“ suspekt.

Ende der achtziger Jahre wurde das Haus behutsam renoviert um es wieder zu dem machen, was es einmal war: Zum Wirtshaus für die Kolonie.

Im Juli 2004 werden Hotel und Restaurant von Frau Izumi Sammer gepachtet. Das von Grund auf sanierte Hotel mit den neu verliehenen 3 Sternen wird sowohl von Geschäftsleuten, als auch von Urlaubern und Gästen privater Veranstaltungen gerne besucht.

Aperitifs

Prosecco Variationen

Prosecco "Col del Sole"	0,1 l – 4,20 €
Hugo Holunderblütensirup/ Prosecco/ Soda/ Minze/ Limette	0,2 l – 5,20 €
Prosecco-Cranberry Cranberrysirup/ Limette/ Prosecco	0,2 l – 5,20 €
Aperol Spritz Aperol/ Prosecco/ Soda / Orange	0,2 l – 5,20 €

Die Klassiker

Sherry fino	5 cl – 4,50 €
Martini rosso	5 cl – 4,50 €
Martini bianco	5 cl – 4,50 €
Martini dry	5 cl – 4,50 €

Salate und Vorspeisen

Gebeizter Lachs

Senfsoße / Reiberdatschi

11,80 €

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten

Salatbouquet / Hausdressing

9,90 €

Bunte Salatvariation

Hausdressing

4,90 €

Caesar Salad

gebratene Hähnchenbruststreifen / Parmesan / Croûtons

12,80 €

Bunter Salat mit in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen

Hausdressing

15,80 €

Suppen

in der Tasse serviert

Karotten-Ingwer-Suppe

5,50 €

Rinderkraftbrühe

Kräuterpfannkuchenstreifen

4,20 €

Fleischgerichte

Scheiben von der Rinderlende (Ochsenfetzen)

mit Olivenöl und Sojasoße mariniert /
gebackene Kartoffelwürfel / Rucola / Kirschtomaten

17,80 €

Hähnchen-Avocado-Burger

gebratenes Hähnchenbrustfilet / hausgemachte Guacamole
Rucola / Tomaten / Pommes Frites

14,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter gebraten / Röstkartoffeln / Preiselbeeren /
kleiner gemischter Salat

20,80 €

Rinderlendensteak „japanische Art“

Speckbohnen / Süßkartoffelpommes

24,50 €

Thai-Curry

gebratene Hähnchenbrust / frisches Gemüse / Basmatireis

14,80 €

Gebratene Schweinelendchenaus dem Rücken / Pilze in Kräuterrahmsauce /
hausgemachte Spätzle

14,80 €

Zwiebelrostbraten

von der Rinderlende / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln

20,80 €

Fischgerichte**Zanderfilet**

in Olivenöl gebraten / buntes Gemüse / Kräuterkartoffeln

17,90 €

ScampifanderlRiesengarnelen in Chili und Knoblauch gebraten /
Kirschtomaten / Lauchzwiebeln / Baguette

18,80 €

Thai-Curry

Riesengarnelen / frisches Gemüse / Basmatireis

20,80 €

Vegetarisches**Gebratenes Wokgemüse mit Reismudeln**

Teriyakisoße / geröstete Erdnüsse

12,90 €

Thai-Curry

frisches Gemüse / Basmatireis

12,80 €

Bei kleinen Portionen reduziert sich der Preis um 2 €

Original Elsässer Flammkuchen

Speck und Zwiebeln – die traditionelle Variante	8,20 €
Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse	8,60 €
Schafskäse, Speck und Zwiebeln	8,80 €
Schafskäse, Chili und Lauch	8,80 €
Schrimps, Lachs und Dill	9,90 €
Schrimps, Chili, Knoblauch und Rucola	10,20 €
Kirschtomaten, scharfer Salami und Rucola	9,90 €
Frischer Rucola, Mozzarella und Knoblauch	9,40 €

Brotzeit

Münchner Wurstsalat

von der Regensburger / rote Zwiebelringe / Essiggurke / Brot 8,80 €

Schweizer Wurstsalat

von der Regensburger / Emmentaler / rote Zwiebelringe / Essiggurke / Brot 9,80 €

Bären Brotzeitbrettl

Cabanossi / Emmentaler / Bauerngeselchtes / Schwarzwälder Schinken / Obazda / Radieschen / Essiggurken / Krustenbrot / Brezen
pro Person 12,50 €

Obazda

rote Zwiebelringe / Breze 6,80 €

Currywurst weiß oder rot mit der Kultsoße aus Bochum

Currysauce aus dem Bratwursthaus Bochum / Pommes Frites

2 Würste	10,80 €
1 Wurst	8,80 €

Dessert

Crème brûlée

Birnenragout

6,80 €

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,50 €

Lauwarmes Schokoladensouffle

frische Früchte / Vanilleeis / Sahne / Himbeerspiegel

6,80 €

Wichtiger Hinweis:

Unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.

Bitte erkundigen Sie sich bei der Serviceleitung nach den wesentlichen Allergenen und Zusatzstoffen.

Immer freitags:

Ganze Forelle ohne Gräten

nach Müllerin Art / Petersilienkartoffeln / buntes Gemüse

15,80 €

Immer samstags:

Münchner Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat

13,90 €

Immer sonntags :

Ofenfrischer Schweinebraten

Kartoffelknödel / Speckkrautsalat

11,80 €

Bier

vom Fass

Hacker - Pschorr Hell 0,5 l	3,80 €
Hacker - Pschorr Hell 0,25 l	2,90 €
Paulaner Original Münchner Dunkel 0,5 l	3,90 €
Paulaner Original Münchner Dunkel 0,25 l	3,00 €
Hacker - Pschorr Weißbier 0,5 l	4,00 €
Hacker - Pschorr Weißbier 0,3 l	3,10 €
Braumeister Pils 0,5 l	4,20 €
Braumeister Pils 0,3 l	3,60 €
Radler 0,5 l	3,80 €
Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade) 0,5 l	4,00 €

aus der Flasche

Hacker - Pschorr leichtes Weißbier 0,5 l	4,00 €
Hacker - Pschorr Weißbier dunkel 0,5 l	4,00 €
Hacker – Pschorr Kellerbier 0,5 l	4,00 €
Paulaner Weißbier alkoholfrei 0,5 l	4,00 €
Paulaner Russ alkoholfrei „Weizi“ 0,5 l	4,00 €
Paulaner Hell alkoholfrei 0,5 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Adelholzener Classic & still 0,25 l	2,60 €
Adelholzener Classic & still 0,5 l	3,50 €
Adelholzener Classic & still 0,75 l	5,70 €
San Pellegrino 1,0 l	7,00 €

Softgetränke

Coca Cola light ^{1,2} 0,2 l	2,60 €
Coca Cola light ^{1,2} 0,4 l	3,60 €
Coca Cola ¹ 0,2 l	2,60 €
Coca Cola ¹ 0,4 l	3,60 €
Spezi ¹ 0,2 l	2,60 €
Spezi ¹ 0,4 l	3,60 €
Fanta 0,2 l	2,60 €
Fanta 0,4 l	3,60 €
Zitronenlimonade 0,2 l	2,30 €
Zitronenlimonade 0,4 l	3,30 €
Bitter Lemon ³ 0,2 l	3,00 €
Tonic Water ³ 0,2 l	3,00 €
Ginger Ale 0,2 l	3,00 €

Wolfra Säfte

Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeer, Rhabarber, Sauerkirschnektar

Saftschorle 0,2 l	2,60 €
Saftschorle 0,4 l	4,00 €
Saft / Nektar 0,2 l	3,00 €
Apfelschorle klar 0,25 l	2,60 €
Apfelschorle klar 0,5 l	3,80 €

1 - Koffein und Farbstoff 2 - Süßungsmittel 3 - Chininhaltig 4 - Farbstoff 5 – Taurin

Heißgetränke

Wir beziehen unseren Kaffee von der Familienrösterei Pol aus Venedig

Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Tasse Kaffee	2,70 €
Haferl Kaffee	3,80 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Heiße Schokolade mit Rum	4,80 €
Glas Tee	
(Schwarztee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Grüner Tee)	2,80 €

Spirituosen

Kräuterlikör

Ramazotti 2 cl	3,50 €
Averna 2 cl	3,50 €
Fernet Branca & Menta 2 cl	3,50 €

Likör

Amaretto 2 cl	3,50 €
Sambucca 2 cl	3,50 €
Bailey's 2 cl	3,50 €

Grappa

Grappa di Barolo 2 cl	4,80 €
Nonino Grappa di Chardonnay 2 cl	6,90 €

Schnaps

Bodensee Obstler 2 cl	3,20 €
Jubiläums Akvavit 2 cl	3,50 €
Schladerer Williamsbirne 2 cl	3,80 €
Schladerer Kirschwasser 2 cl	3,80 €
Schladerer Mirabelle 2 cl	3,80 €
Ziegler Obstbrand 2 cl	4,80 €
Ziegler Sauerkirschbrand 2 cl	9,40 €

Cognac und Weinbrand

Asbach 2 cl	3,40 €
Hennessy 2 cl	6,20 €
Remi Martin 2 cl	6,20 €
Otard 2 cl	9,00 €

Wein

Schaumwein	0,1 l	0,75 l
PROSECCO FRIZZANTE "Col del Sole" Vino frizzante Treviso D.O.C. Veneto Cantina Colli del Soligo, Venetien trocken, spritzig, feinwürzig, feine Perlage	4,20 €	27,00 €
Champagner		
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		70,00 €
Weinschorle	0,2 l	0,4 l
Weißwein / Rotwein	3,40 €	5,60 €
Weißweine	0,2 l	0,75 l
RHEINGAU RIESLING Qualitätswein b.A. Erz. -Abf. Weingut Fritz Allendorf, Rheingau trocken, lebhafter Riesling mit viel Frucht und eleganter Säure	5,50 €	

	0,2 l	0,75 l
WEISSBURGUNDER Qualitätswein b.A. Markus Schneider, Pfalz trocken, blumig-würziger Duft, angenehme Säure, leichte Citrusnote	7,20 €	24,00 €
HEURIGER GRÜNER VELTLINER – Qualitätswein Lössterrassen, Kremstal, Winzer Krems trocken, spritzig, saftig	5,20 €	
PINOT GRIGIO "Col del Sole" I.G.T. – Veneto Cantina Colli del Soligo, Venetien trocken, leicht und bekömmlich, strohgelbe Farbe	5,60 €	18,00 €
LUGANA „Collo Lungo“ D.O.P. – Lombardia Cantine Visconti, Lombardei trocken, weich und harmonisch	7,20 €	24,00 €
CHARDONNAY ARDÈCHE Vin de Pays des Côtes de l'Ardèche Louis Latour, Beaune, Burgund trocken, kräftig, deutliche Apfelaromen, elegante Reinheit	5,90 €	19,00 €
Rosé		
DOMAINE DE MILLET Vin de Pays Côtes de Gascogne Domaine Millet trocken, fruchtig, Bouquet von Sommerbeeren, frische Säure	5,90 €	19,00 €
Rotwein		
BLAUER ZWEIFELT Qualitätswein Lössterrassen, Winzer Krems, Niederösterreich trocken, fleischig -dicht, feinherb, mit zarter Würze	6,00 €	

	0,2 l	0,75 l
MERLOT – CORVINA I.G.T. – Veneto Corte Giara, Venetien trocken, vollfruchtig, dicht und rund	5,60 €	18,00 €
MONICA DI SARDEGNA, D.O.C Cantina Il Nuraghe, Mogoro trocken, mild, vollmundig	4,80 €	
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES A.O.C Rhône, Cave de Cairanne trocken, am Gaumen kräftige Kirsch- und Würznoten, gehaltvoller langer Abgang	6,40 €	21,00 €
RIOJA UGARTE Cosecha D.O.C. Eguren Ugarte, Laguardia trocken, volle und geschmeidige Frucht, kräftige Würze	6,90 €	23,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO "Val di Suga" D.O.C.G. – Toscana Tenimenti Angelini, Toscana trocken, sattes Rubinrot, komplexe Struktur, Lakritz, Veilchen, feine Röstnoten, deutliche Tanninstruktur und gehaltvolle Länge		60,00 €

Liebe Gäste,

das Restaurant zum Bären steht für eine über 100-jährige Tradition und verbindet dies mit außergewöhnlicher Qualität in allen Bereichen – von der Küche über den Service bis zur Weinkarte.

Wir, die Weingroßhandlung Gebr. Volkhardt als Tochterunternehmen des Hotels Bayerischer Hof in München, fühlen uns diesen Werten ebenfalls verpflichtet.

Darum ist es eine große Ehre für uns, das Restaurant zum Bären zu unseren treuen Kunden zu zählen, diese Weinkarte zu gestalten und mit Leben füllen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und tolle kulinarische Erlebnisse!

Ihre
Weingroßhandlung Gebr. Volkhardt