



## **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 – 5,50 €
Prosecco-Cranberry Cranberrysirup/ Limette/ Prosecco	0,2 l – 5,50 €
Aperol Spritz Aperol/ Prosecco/ Soda / Orange	0,2 l – 5,50 €

### **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

### **Bunte Salatvariation**

Hausdressing

5,50 €

### **Serviettenknödelcarpaccio mariniert**

gebratene Austernpilze / Rucolasalat

11,80 €

### **Gebackener Ziegenkäse**

frische Feigen in Honig-Senf-Marinade / Salatbouquet

10,80 €

### **Bunter Salat mit in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen**

Hausdressing

16,80 €

## Suppen

in der Tasse serviert

### **Karotten-Ingwer-Suppe**

5,50 €

### **Rinderkraftbrühe**

Kräuterpfannkuchenstreifen

4,20 €

### **Kartoffelsuppe**

Trüffelöl

5,50 €

## Fleischgerichte

### **Scheiben von der Rinderlende (Ochsenfetzen)**

mit Olivenöl und Sojasoße mariniert /

gebackene Kartoffelwürfel / Rucola / Kirschtomaten

17,80 €

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

in Butter gebraten / Röstkartoffeln / Preiselbeeren /

kleiner gemischter Salat

20,80 €

### **Gebackene Hähnchenbrust**

Kürbiskernpesto / Kartoffel-Gurkensalat

14,50 €

### **Gebratene Schweinelendchen**

aus dem Rücken / Pilze in Kräuterrahmsauce /  
hausgemachte Spätzle

14,80 €

### **Zwiebelrostbraten**

von der Rinderlende / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln

20,80 €

### **Thai-Curry**

gebratene Hähnchenbrust / frisches Gemüse / Basmatireis

14,90 €

### **Hirschgulasch**

Rotweinsoupe / Serviettenknödel / Preiselbeerbirne

17,80 €

### **Rinderlendensteak „japanische Art“**

Speckbohnen / Süßkartoffelpommes

24,90 €

## **Fischgerichte**

### **Zanderfilet**

in Olivenöl gebraten / buntes Gemüse / Kräuterkartoffeln

17,90 €

### **Scampifanderl**

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

18,80 €

### **Thai-Curry**

Riesengarnelen / frisches Gemüse / Basmatireis

21,80 €

## **Vegetarisches**

### **Käsespätzle**

Bergkäse / Röstzwiebeln / kleiner Salat

10,80 €

### **Thai-Curry**

frisches Gemüse / Basmatireis

12,80 €

### **Rahmpilze**

Serviettenknödel

12,90 €

Bei kleinen Portionen reduziert sich der Preis um 2 €

## Original Elsässer Flammkuchen

Speck und Zwiebeln – die traditionelle Variante	8,50 €
Speck, Zwiebeln, geriebenem Käse	8,90 €
Schafskäse, Speck, Zwiebeln	9,00 €
Schafskäse, Chili und Lauch	9,00 €
Schrimps, Lachs und Dill	10,00 €
Schrimps, Chili, Knoblauch und Rucola	10,50 €
Kirschtomaten, scharfer Salami und Rucola	10,50 €
Frischer Rucola, Mozzarella und Knoblauch	9,50 €

## Dessert

### **Crème brûlée**

Birnenragout

6,80 €

### **„Heiße Liebe“**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,80 €

### **Lauwarmes Schokoladensouffle**

frische Früchte / Vanilleeis / Sahne / Himbeerspiegel

6,80 €

### **Apfelkücherl**

Vanilleeis

6,20 €

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

16,80 €

**Immer samstags:**

**Münchener Schnitzel**

Kartoffel-Gurkensalat

13,80 €

**Hausgemachter Kaiserschmarrn**

Apfelmus

8,90 €

**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 <sup>1,2</sup> 0,2 l	2,60 €
Coca Cola light <sup>1,2</sup> 0,4 l	3,60 €
Coca Cola <sup>1</sup> 0,2 l	2,60 €
Coca Cola <sup>1</sup> 0,4 l	3,60 €
Spezi <sup>1</sup> 0,2 l	2,60 €
Spezi <sup>1</sup> 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 <sup>3</sup> 0,2 l	3,00 €
Tonic Water <sup>3</sup> 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	3,50 €
Jubiläums Akvavit 2 cl	3,80 €
Schladerer Williamsbirne 2 cl	4,00 €
Schladerer Kirschwasser 2 cl	4,00 €
Schladerer Mirabelle 2 cl	4,00 €
Ziegler Obstbrand 2 cl	5,20 €
Ziegler Sauerkirschbrand 2 cl	9,80 €

## Cognac und Weinbrand

Asbach 2 cl	3,60 €
Hennessy 2 cl	6,80 €
Remi Martin 2 cl	6,80 €
Otard 2 cl	9,80 €

## Wein

<b>Schaumwein</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
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 €
<b>Champagner</b>		
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		70,00 €
<b>Weinschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Weißwein / Rotwein	3,40 €	5,60 €
<b>Weißweine</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
RHEINGAU RIESLING Qualitätswein b.A. Erz. -Abf. Weingut Fritz Allendorf, Rheingau trocken, lebhafter Riesling mit viel Frucht und eleganter Säure	5,50 €	

	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
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 €
<b>Rosé</b>		
DOMAINE DE MILLET Vin de Pays Côtes de Gascogne Domaine Millet trocken, fruchtig, Bouquet von Sommerbeeren, frische Säure	5,90 €	19,00 €
<b>Rotwein</b>		
BLAUER ZWEIFELT Qualitätswein Lössterrassen, Winzer Krems, Niederösterreich trocken, fleischig -dicht, feinherb, mit zarter Würze	6,00 €	

	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
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