

Hotel Evabrunnen
Restaurant * Cafe * Hotel

Herzlich Willkommen

im

Hotel Evabrunnen



Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt
und Guten Appetit!

Altmarkt 30
01877 Bischofswerda

Tel.: (03594) 7510 / Fax: 751400
www.hotel-evabrunnen.de

Öffnungszeiten:

Mo – Fr
Sa – So

ab 17.00 Uhr
ab 11.30 Uhr

Unser W-LAN-Netz während Ihres Aufenthalts:
Netz: evabrunnen / Passwort: hevab1203

Hotel Evabrunnen

Restaurant * Cafe * Hotel

Willkommen...

im Herzen von Bischofswerda



Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Lassen Sie sich von den vielfältigen Kreationen unseres Küchenchefs verwöhnen. Entsprechend der Jahreszeit passen wir unsere Speisekarte an das reichhaltige Angebot an saisonalen Lebensmitteln an.

Wir beziehen unsere Produkte ausschließlich von lokalen Erzeugern. Gern stehen wir Ihnen für Menübesprechungen zur Verfügung, um Ihre Hochzeit, Geburtstagsfeiern oder sonstige Events zu arrangieren.

Das Hotel Evabrunnen in Bischofswerda besticht durch individuellen Service, gepflegte Atmosphäre, liebevoll und modern eingerichtete Zimmer und seine schmackhafte gutbürgerliche Küche.

Als Tor zur Oberlausitz ist Bischofswerda der optimale Ausgangspunkt für Ausflüge in die reizvollen Landschaften der Sächsischen Schweiz und des Oberlausitzer Berglandes oder in die nahe gelegenen kulturell und historisch interessanten Städte Dresden und Bautzen.

Aber auch Bischofswerda mit seinem mittelalterlichen Stadtkern ist einen Besuch wert. Das Hotel Evabrunnen befindet sich in bester Lage direkt am historischen Marktplatz – zentral und dennoch ruhig gelegen.

Für unsere Gäste haben wir einen kostenlosen gesicherten Parkplatz. Auch unser W-Lan-Netz steht Ihnen im ganzen Haus kostenfrei zur Verfügung. Ob Hochzeitsfeier, Familienfeier, Tagung oder sonstige Events – unsere Räumlichkeiten bieten das passende Ambiente.

**Auszeit vom Alltag im Hotel Evabrunnen –
Wir sorgen dafür, dass es Ihnen an nichts fehlt!**

Vorspeisen(starters):

Böhmische Knoblauchsuppe	4,20 €
nach traditionellem Rezept mit hausgemachter Brühe	
Bohemian Garlic Soup Made according to a traditional recipe with homemade broth	
Böhmische Knoblauchsuppe spezial	5,50 €
mit Käse und Schinken	
Bohemian Garlic Soup (Special)with cheese and ham	
Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein	6,90 €
mit Käse überbacken, dazu Toast ^{2,5,6,A}	
Homemade pork ragout with toast	
Kleiner gemischter Salat	5,90 €
Small mixed salad	
Gebackener Camembert	7,20 €
Preiselbeer-Senf-Dip Salat Toast ^{A,G,J}	
Baked Camembert	
Cranberry-mustard dip Salad Toast	
Panierte Champignonköpfe	6,90 €
mit hausgemachter Sour Cream ^G	
Breaded mushroom caps	
with homemade sour cream	

Salate(Hauptgerichte) (saladsMain Courses):

Salatvariation der Saison	14,90 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	
Seasonal salad selectionwith strips of pan-fried chicken breast	
Salatvariation der Saison	
mit sautierten Rinderstreifen	16,90 €
Seasonal salad selectionwith sautéed strips of beef	

Bischofswerda 'Das Tor zur Oberlausitz'

Am westlichen Rande der Oberlausitz gelegen und von jeher vom Volksmund als das Tor zur Oberlausitz gerühmt, ist Bischofswerda eine behagliche Kleinstadt mitten in Ostsachsen. Die im Jahre 1227 erstmals urkundlich erwähnte Stadt wurde vermutlich bereits zwischen 970 und 1076 gegründet. Der Bischof Benno von Meißen soll den Flecken Werda im Jahre 1076 zur Stadt erhoben haben. Bis ins 16. Jahrhundert befand sich Bischofswerda im Besitz der Bischöfe von Meißen und wurde dann an den Kurfürsten von Sachsen abgetreten.



Im Laufe der Stadtgeschichte ereigneten sich einige verheerende Brände. Dem Letzten, dem der Fahrlässigkeit napoleonischer Truppen geschuldeten Stadtbrand von 1813, verdankt Bischofswerda den Grundstock für sein heutiges Antlitz.

Der mittelalterliche Stadtkern wird von Gästen geschätzt und bewundert, ebenso wie das im klassizistischen Stil um 1818 errichtete Rathaus am Altmarkt sowie der Paradiesbrunnen direkt vor unserem Hotel.

Da der Volksmund selten sparsam ist, verdankt die Stadt einer weiteren Eigenart ihren im Raum Ostsachsen gebräuchlichen Rufnamen: Schiebock. In der Volksetymologie wird der Begriff auf den Schiebbock, einen speziellen Schubkarren zur Beförderung von Waren, zurückgeführt. Tatsächlich aber leitet sich der Name vom alten sorbischen Ortsnamen Pibok (gesprochen Pschiebock) ab, der "an der Seite (der Alten Straße)" bedeutet.

Im Übrigen ist unser Restaurant dem Hofbaumeister Gottlob Friedrich Thormeyer gewidmet, der sich große Verdienste bei der Leitung des Wiederaufbaus der Stadt nach dem Brand von 1813 erwarb. Nach seinen Plänen wurden unter anderem das Rathaus, die Christuskirche und das Gasthaus "Goldener Löwe" gebaut.

Spezialitäten des Hauses:

Bautzener Schnitzel 18,90 €

bestrichen mit einem Senf-Preiselbeer-Gelee
und Käse gratiniert | Pommes frites |
Salatbeilage_{C,G,A}

pork escalope with mustard-cranberry-jelly and topped with
cheese gratiné, served with French fries and salad
Gern bereiten wir Ihnen unsere Schnitzel auch von der
Hähnchenbrust zu. (Aufpreis 2,00 €)

Red Thai Curry (scharf) 17,90 €

mit frischem Hähnchenfleisch oder Seelachs |
Champignons | Zucchini | Paprika | Brokkoli |
Tomate | Basmatireis_{F,7}

Red Thai Curry with fresh chicken or coalfish, served
with mushrooms, zucchini, bell pepper, tomato and
basmati rice

Rumpsteak (Herkunft: Argentinien/250 g) 29,90 €

Pfeffersauce | Speckbohnen | Potato Wedges
Steak +/- 50 g á 2,50 €

Rump steak (origin: Argentina / 250 g)
Pepper sauce | Bacon beans | Potato wedges
Weight change possible (€ 2.50 / 50 g)

Gebratenes Lachsfilet 18,90 €

Kräuter-Sahnesauce | Grilltomaten |
Tagliatelle_{A,D,G}

Pan-fried salmon fillet | Herbed cream sauce |
Grilled tomatoes | Tagliatelle

Geschmorte Kaninchenkeule 18,90 €

Rotwein-Schmand-Soße | Rosenkohl |
handgemachte Kartoffelklöße_{L,G}

Braised rabbit leg | red wine and sour cream sauce | Brussels
sprouts | Dumplings

Gebratenes Zanderfilet 20,90 €

Kräuter-Sahne-Soße | Waldpilzrisotto |
Grilltomaten_{G,D,O}

Pan-fried Zander Fillet | Herbed cream sauce | Wild mushroom
risotto | Grilled tomatoes

Traditionelle Hausmannskost:

Senfbraten vom Schweinenacken 16,90 €

Schwarzbiersoße | Sauerkraut | Knödel J

Pork neck mustard roast

Dark beer sauce | Sauerkraut | Dumplings

Warmes Bratenbrot 15,90 €

Schweinebraten auf Schwarzbrot | wahlweise
mit Senf oder Meerrettich | Bratensoße |

GewürzgurkeJ

Warm roast bread

Roast pork on black bread | optionally with mustard or
horseradish | gravy | Gherkin

Sächsischer Sauerbraten 19,90 €

Apfelrotkohl | handgemachte Kartoffelklöße G

Saxon-style Sauerbraten

Red cabbage with apple | handmade potato dumplings

Königsberger Klopse 15,90 €

Kapern-Rahm-Soße | Petersilienkartoffeln |

Rote-Bete-Salat G

Königsberg-style meatballs

Creamy caper sauce | Parsley potatoes | Beetroot salad

Vegetarische Gerichte:

Red Thai Curry (scharf) 15,90 €
mit Champignons, Zucchini, Paprika,
Brokkoli, Tomate und Basmatireis ^{F,7}
Red Thai Curry with mushrooms, zucchini, bell pepper,
tomato and basmati rice

Waldpilzrisotto 12,90 €
mit Grilltomaten
Wild mushroom risotto | with grilled tomatoes

Zum süßen Schluss:

**Hausgemachte Sächsische
Quarkkeulchen** 7,90 €
Apfelmus | Zimt | Zucker ^{7,G,C}
Homemade Saxon Quark Fritters
with applesauce

Eispalatschinken 6,90 €
mit Schokosoße und Schlagsahne ^{7,C,G}
Ice Cream Crêpes
with chocolate sauce and whipped cream

Eiskarte:

Schwedeneisbecher 6,90 €
drei Kugeln Vanilleeis | Apfelmus | Sahne
Eierlikör ^{7,G}

Schokokuss 5,90 €
zwei Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel
Vanilleeis garniert mit Schokosoße, Sahne,
Schokoraspeln und Eiswaffel ^{7,G}

Tartufo Classico 6,40 €
Schlagsahne

Bischofswerda

Bischofswerda (ca. 12.000 Einwohner) ist eine Große Kreisstadt im Landkreis Bautzen am westlichen Rand der Sächsischen Oberlausitz. Besonders sehenswert sind der Altmarkt, der für kleinstädtische Verhältnisse recht groß ist, mit seinem klassizistischen Rathaus von 1818, mit dem Paradiesbrunnen (im Volksmund: Evabrunnen) und verschiedenen Bürgerhäusern. 2007 wurde der Altmarkt völlig neugestaltet, mit einem Mediaturm, der ständig wechselnde Botschaften zeigt.



Dabei wurden die ausgegrabenen Grundmauern des alten Rathauses offengelegt und mit einer Glaswand umgeben, auf der verschiedene Informationen zur Stadtgeschichte angebracht sind. Drei Schieböcke weisen auf den Spitznamen der Stadt hin.

Bischofswerda ist aus touristischer Sicht ein hervorragender Ausgangspunkt für zahlreiche interessante Ausflüge. Kaum ein anderer Landstrich in Deutschland lockt mit so abwechslungsreicher Landschaft wie die Sächsische Oberlausitz. In kurzer Zeit erreichen Sie die tausendjährige Stadt Bautzen, die bizarr-schöne Welt des Elbsandsteingebirges, die barocke Kunststadt Dresden oder die lieblichen Höhenzüge des Lausitzer Berglandes. Ein ausgebautes Radwegnetz sowie viele Freizeitattraktionen machen die Oberlausitz auch für Aktivurlauber interessant.

Heißgetränke:

Heiße Zitrone	1,90 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Pott Kaffee	3,20 €
Glas Tee	2,90 €
Heiße Schokolade _G	3,60 €
Tasse Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino _G	3,60 €
Moccacino _G	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Glühwein _L	3,90 €
Grog	3,90 €

Alkoholfreie Getränke:

Selters Mineralwasser 0,25 l	12,60 €	0,75 l	6,50 €
(classic / medium / still)			

Lausitzer lässt Früchte besser schmecken



Orangensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
Bananennektar	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
Tomatensaft			0,2 l	2,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
alle Säfte auch als Schorle erhältlich				
Schorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Cola ^{1,6,9}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
Pepsi-Cola light			0,33 l	3,90 €
Orangenlimo ^{1,6}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
Zitronenlimo ⁶	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
Spezi ^{1,6,9}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,10 €
Oppacher Ginger Ale ¹			0,25 l	3,10 €
Oppacher Tonic Water Indian ¹⁰			0,25 l	3,10 €

Bier vom Fass: _A

Radeberger Pilsner (Radeberger Exportbierbrauerei)	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,40 €
Sachsenschlösser Pilsner (Einsiedler Brauhaus Chemnitz)	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,90 €
Freiberger Schwarzbier (Freiberger Brauhaus)	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,40 €
Schöffelhofer Hefeweizen (hell / Schöffelhofer Weizenbier)	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,40 €
Freiberger Kellerbier (naturtrüb / Freiberger Brauhaus)	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,40 €
Radler / Diesel	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,90 €

Flaschenbiere: _A

Radeberger alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	4,90 €

Aperitifs:

Cinzano bianco _{1,L}	0,1 l	3,90 €
Cinzano rosso _{1,L}	0,1 l	3,90 €

Weinbrände / Cognac:

Feiner Alter Wilthener	2cl	2,50 €	4cl	4,10 €
Remy Martin	2cl	3,20 €	4cl	4,80 €

Spirituosen:

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,50 €	4cl	3,90 €
Absolut Wodka	2cl	2,90 €	4cl	4,30 €
Malteserkreuz	2cl	2,50 €	4cl	3,90 €
Aquavit				
Baileys _G	2cl	2,50 €	4cl	3,90 €

Obstler von Prinz:



Alte Marille
Alte Williams-Christ-Birne
Alte Haselnuss
2 cl – 2,80 € / 4 cl – 4,50 €

Kräuterliköre:

Wilthener

Gebirgskräuter	2cl	2,40 €	4cl	3,90 €
Jägermeister	2cl	2,40 €	4cl	3,90 €
Ramazzotti	2cl	2,50 €	4cl	4,00 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €	4cl	4,00 €

Alkoholische Mixgetränke:

Campari Orange / Campari Sekt ^{1,L}	0,2 l	6,20 €
Aperol Spritz / Limoncello Spritz ¹	0,2 l	6,50 €
Gin Tonic ¹⁰	0,2 l	5,20 €
Bacardi Cola ^{1,9}	0,2 l	5,70 €
Batida de Coco mit Kirschnektar	0,2 l	5,20 €
Lillet Wildberry mit Beeren	0,2 l	6,20 €

Whiskey

Jim Beam	2 cl	3,10 €	4 cl	4,60 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €	4 cl	5,40 €
Jameson ₁	2 cl	3,70 €	4 cl	5,80 €
Glenfiddich	2 cl	4,10 €	4 cl	6,20 €

Roséwein

Weine enthalten Sulfite.

I heart Rosé Wein	0,2 l	4,90 €
Spanien/ Rebsorte Tempranillo trocken dezentes Himbeeraroma, fruchtiger Geschmack	0,75 l	15,90 €

Weißwein:

Weine enthalten Sulfite.

Huxelrebe Kabinett	0,2 l	5,10 €
Weingut Köster-Wolf <i>lieblich</i>	0,75 l	16,90 €
zarter Maracuja Duft und wunderschöne Fruchtsüße formen einen animierenden Wein. (Rheinland-Pfalz / Deutschland)		
Fürstenfass Hohenlohe	0,2 l	5,10 €
Riesling <i>halbtrocken</i>	0,75 l	16,90 €
fruchtig, frischer Weißwein mit blumigem Bouquet, Fruchtaromen wie Apfel, Grapefruit und Pfirsich prägen das Aroma (Württemberg/Deutschland)		
Müller-Thurgau Kabinett	0,2 l	4,30 €
Weingut Bretz <i>halbtrocken</i>	0,75 l	14,30 €
ein Hauch von grünem Apfel und Muskat, duftiges Bukett, wenig Säure. (Rheinhessen / Deutschland)		
2023 Horgelus Blanc Terroir	0,2 l	4,60 €
Gascogne / Frankreich <i>trocken</i>	0,75 l	15,30 €
erfrischender Duft von tropischen Früchten, weißen Blüten und Zitrusaromen / Rebsorten Colombard und Sauvignon Blanc		
Weingut Bretz Riesling	0,2 l	4,60 €
Rheinhessen / Deutschland <i>trocken</i>	0,75 l	15,30 €
pikanter, frischer Fruchtgeschmack mit Aromenvielfalt, vor allem Limone und grüne Äpfel		
Weißburgunder	0,2 l	6,50 €
<i>trocken</i>	0,75 l	21,50 €
Winzergenossenschaft Meißen / Sachsen Sächsische Meisterleistung: grazile Frucht gepaart mit milder Säure, Zitrus- und florale Aromen runden den Wein ab		

Rotwein

Weine enthalten Sulfite.

Weingut Köster-Wolf –	0,2 l	5,10 €
Dornfelder <i>halbtrocken</i>	0,75 l	16,90 €
rubinrot, kräftig, intensive Kirsch- und Brombeeraromen (Rheinhessen/Deutschland)		
Weingut Köster-Wolf	0,2 l	4,80 €
Portugieser <i>lieblich</i>	0,75 l	15,90 €
fruchtig-mild, verführerische Süße einer reifen Kirsche (Rheinhessen/Deutschland)		
Weingut Bretz	0,2 l	4,50 €
Dornfelder <i>trocken</i>	0,75 l	14,90 €
reife Beerenaromen prägen diesen Wein. Kräftig und dennoch elegant, (Rheinhessen/Deutschland)		
Bretz Bechtolsheimer Petersberg	0,2 l	5,30 €
Spätburgunder Weingut Bretz <i>halbtrocken</i>	0,75 l	17,50 €
samtige Textur mit Fruchtnuancen von Walderdbeeren und Mandeln (Rheinhessen /Deutschland)		
Horgelusrouge Cabernet	0,2 l	5,10 €
Sauvignon, Merlot Tanna	0,75 l	16,90 €
Domaine Hogelust <i>trocken</i> intensiven Noten von roten Beeren, Cassis und Brombeeren, weiche und cremige Tannine (Gascogne/Frankreich)		
Spätburgunder WG	0,2 l	6,30 €
Meissen <i>trocken</i>	0,75 l	19,90 €
Aromen dunkler Beeren feine Röstnoten mit leichtem Rauch und einem Hauch Kakao (Winzer-genossenschaft Meißen)		

Sekt

Bernard Massard Tradition _L <i>mild / halbtrocken / trocken</i>	14,20 €
Glas Sekt _L	2,00 €

Erläuterung der Zusatzstoffe:

- ¹mit Farbstoff (with artificial colouring)
- ²mit Konservierungsmittel (with preservative)
- ³mit Nitritpökelsalz (with nitrite salt)
- ⁴mit Phosphat (with phosphate),
- ⁵mit Geschmacksverstärker (with flavour enhancer)
- ⁶mit Antioxydationsmittel (with antioxidants)
- ⁷mit Süßungsmittel (with sweetener),
- ⁸geschwefelt (sulphured)
- ⁹koffeinhaltig (with caffeine)
- ¹⁰chininhaltig (with quinine)

Erläuterung der Allergene:

- A enth. Weizen, Roggen oder Gerste (contains grain)
- B enth. Krebstiere (contains crustaceans)
- C enth. Ei / Eibestandteile (contains egg protein)
- D enth. Fisch / Fischerzeugnisse (contains fish protein)
- E enth. Erdnüsse (contains peanuts)
- F enth. Soja (contains soya)
- G enth. Milch / Milchbestandteile (contains lactoprotein)
- H enthält Schalenfrüchte (contains nuts)
- I enth. Sellerie (contains celery)
- J enth. Senf (contains mustard)
- K enth. Sesam (contains sesame)
- L enth. Schwefeldioxid / Sulphite (contains sulphite)
- M enth. Lupinen (cont.lupine)
- N enth. Weichtiere (contains mollusc (oyster)
- O. enth. glutenhaltiges Getreide (contains gluten)