

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

Kürbiscremesuppe_A 6,90 €
pumpkin cream soup

Sächsische Kartoffelsuppe 5,90 €
mit gebratenem Wiener Würstchen
Saxon potato soup with fried Vienna sausage

**Hausgemachtes Würzfleisch vom
Schwein** 7,90 €
mit Käse überbacken, dazu Toast _{2,5,6,A}
Homemade pork ragout with toast

Salate:

salads

Salatvariation der Saison (klein) 6,90 €
mit Kräutercroutons und hausgemachtem
Kräuter dressing
Salad variation of the season (small) with herb
croutons and homemade herbal dressing

Salatvariation der Saison (groß) 9,90 €
mit Kräutercroutons und hausgemachtem
Kräuter dressing
Salad variation of the season (large) with herb
croutons and homemade herbal dressing

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,90 €
with roasted chicken breast strips

mit sautierten Rinderstreifen 15,90 €
with sauteed 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 Schiebock, 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 wurde unter anderem das Rathaus, die Christuskirche und das Gasthaus "Goldener Löwe" gebaut.

Hauptgänge:

Bautzener Schnitzel 19,80 €
bestrichen mit einem Senf-Preiselbeer-Gelee
und Käse gratiniert, Pommes frites und
Salatbouquette C,G,A

pork escalope coated with mustard-cranberry-jelly and
topped with cheese gratiné, served with chips and a salad

Gern bereiten wir Ihnen unsere Schnitzel auch von der Hähnchenbrust
zu. (Aufpreis 2,00 €)

Karpfenfilet blau oder gebraten (ca.280g) 18,90 €
mit zerlassener Butter, Apfelrotkohl und
Petersilienkartoffeln D
Carp fillet (approx. 280 g) with melted butter, apple
red cabbage and parsley potatoes

Geschmorter Rinderbraten 21,90 €
in einer Portweinsoße, dazu Apfelrotkohl und
hausgemachte Klöße
Braised roast beef in a port wine sauce, served with
apple red cabbage and homemade dumplings

Red Thai Curry (scharf) 17,90 €
mit frischem Hähnchenfleisch oder Seelachs,
serviert mit Champignons, Zucchini, Paprika,
Brokkoli, Tomate und Basmatireis E,7
Red Thai Curry with fresh chicken or coalfish, served
with mushrooms, zucchini, bell pepper, tomato and
basmati rice

Geschmorter Schweinebraten 16,90 €
in einer Schwarzbiersoße mit Weinsauerkraut
und Hefeknödel 3
Braised roast pork in a black beer sauce with sauerkraut
and yeast dumplings

Kasslerschnitzel 18,90 €
mit Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln 3
Kasseler schnitzel
with wine sauerkraut and parsley potatoes

Roastbeef / Striploin / Bife Angosto Rumpsteak aus Argentinien

Bestes Fleisch vom argentinischen Rinderrücken, dem Roastbeef. Es ist sehr saftig und besitzt einseitig einen kleinen Fettrand. Argentina Beef hat seinen Ursprung auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa. In dieser natürlichen Umgebung mit klarem Wasser, reiner Luft und saftigem Gras wachsen die Black Angus Rinder natürlich auf. Die Black Angus Rinderrasse liefert feines, zartes und geschmackvolles Fleisch in gleichbleibender Qualität.

Rumpsteak 200 g	19,90 €
Rumpsteak 300 g	24,90 €
Rumpsteak 400 g	29,90 €

Wir grillen dieses Fleisch für Sie „medium - rosa“, Sie können aber auch „rare - blutig gegrillt“ oder „well done – durchgegrillt“ bestellen – bitte, äußern Sie Ihre Wünsche. Und denken Sie daran, Steaks sind kalorienarm (z. B. haben 100 g Rinderfilet nur ca. 120 Kalorien). Sie genießen hier eine überaus gesunde Köstlichkeit!

Please tell us whether you'd like your steak medium, rare or well done. And keep in mind that steaks are low in calories (100g of beef fillet are only approx. 120 calories) which makes it a very healthy delicacy!

Als Beilage empfehlen wir:

Speckbohnen (3,00 €)	beans with bacon (3,00 €)
Gebratene Champignons (2,50 €) oder einen Salatteller (4,20 €)	fried white mushrooms (2,50 €) or a salad plate (4,20 €).

Zu Ihrem Steak servieren wir wahlweise:

Pommes (2,90 €)	To go with your steak choose
Potato Wedges (2,90 €)	from chips (2,90 €), potato
Bratkartoffeln c,G (3,90 €)	wedges (2,90 €) or fried
Kroketten (2,90)	potatoes (3,90 €).
	Croquettes (2,90 €)

Gern reichen wir zum Steak eine pikante Sauce

Whiskeysauce (3,20 €) ₁	We would like to serve a
Pfeffersauce (3,00 €) _G	spicy Whiskeysauce (3,20 €) or a Pepper sauce (3,00 €).

Auf Wunsch legen wir auf Ihr Steak ein Stück unserer hausgemachten Kräuterbutter.

If desired we would gladly top your steak with a slice
of homemade herb butter.

Vegetarische Gerichte:

Vegetarian dishes

Steinpilzomelett C,G 12,90 €
porcini mushroom omelette

Red Thai Curry (scharf) 13,90 €
mit Champignons, Zucchini, Paprika,
Brokkoli, Tomate und Basmatireis F,7
Red Thai Curry with mushrooms, zucchini, bell pepper,
tomato and basmati rice

Zum süßen Schluss:

Apfelstrudel 5,50 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,G

Eispalatschinken 5,90 €
mit Schokosoße und Schlagsahne 7,C,G

Eiskarte:

Gemischtes Eis 4,90 €
je eine Kugel Vanille, Schokolade und Erdbeere,
garniert mit einer Eiswaffel und Sahne 7,G

Schwedeneisbecher 5,90 €
drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und
Eierlikör 7,G

Eis mit heißen Himbeeren 5,90 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren in
roter Fruchtsoße 7,G

Schokokuss 4,90 €
zwei Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel
Vanilleeis garniert mit Schokosoße, Sahne,
Schokoraspeln und Eiswaffel 7,G

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 neu gestaltet, mit einem Mediaturm, der ständig wechselnde Botschaften zeigt.



Dabei wurden die ausgegrabenen Grundmauern des alten Rathauses offen gelegt 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	2,00 €
Pott Kaffee	3,10 €
Glas Tee	1,90 €
Heiße Schokolade _G	3,40 €
Tasse Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Milchkaffee	3,40 €
Cappuccino _G	3,40 €
Moccacino _G	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
Glühwein _L	3,90 €
Grog	3,90 €

Alkoholfreie Getränke:

Selters Mineralwasser	0,25 l	2,00 €	0,75 l	3,50 €
(classic / medium / still)				

Lausitzer lässt Früchte besser schmecken



Orangensaft	0,2 l	2,80 €		
Multivitaminsaft	0,2 l	2,80 €		
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,80 €		
Bananennektar	0,2 l	2,80 €		
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €		
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €		
alle Säfte auch als Schorle erhältlich				
Schorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €

Pepsi-Cola ^{1,9}			0,33 l	3,10 €
Pepsi-Cola light ^{1,6,9}			0,33 l	3,10 €
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	2,90 €
Oppacher Tonic Water Indian ¹⁰			0,25 l	2,90 €

Bier vom Fass: A

Radeberger Pilsner (Radeberger Exportbierbrauerei)	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,50 €
Sachsenschlösser Pilsner (Einsiedler Brauhaus Chemnitz)	0,3 l	2,20 €	0,5 l	3,20 €
Freiberger Schwarzbier (Freiberger Brauhaus)	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen (hell / Schöffelhofer Weizenbier)	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,50 €
Freiberger Kellerbier (naturtrüb / Freiberger Brauhaus)	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,50 €
Radler / Diesel	0,3 l	2,20 €	0,5 l	3,20 €

Flaschenbiere: A

Radeberger alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	3,50 €

Aperitifs:

Cinzano bianco 1,L	0,1 l	3,00 €
Cinzano rosso 1,L	0,1 l	3,00 €

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 Aquavit	2cl	2,50 €	4cl	3,90 €
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 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 dezent es 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)		
Chardonnay Pays d'OC IGP	0,2 l	4,60 €
Terroir Littoral <i>trocken</i>	0,75 l	15,30 €
leuchtet im Glas strohgelb mit Aromen von Akazien, Nektarinen und exotischen Früchten (Languedoc / Frankreich)		
Weingut Bretz Riesling		
Rheinhessen / Deutschland <i>trocken</i>	0,2 l	4,60 €
pikanter, frischer Fruchtgeschmack mit Aromenvielfalt, vor allem Limone und grüne Äpfel	0,75 l	15,30 €
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)		
Fürstenfass Spätburgunder	0,2 l	5,10 €
Kabinett	0,75 l	16,90 €
Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass <i>halbtrocken</i> Viel Kraft und Fülle, milde Säure, erinnert im Geschmack etwas an Holunder (Württemberg/Deutschland)		
JeanJean d'Aosque Merlot	0,2 l	5,10 €
<i>trocken</i>	0,75 l	16,90 €
starker fruchtiger Charakter mit weichen Tanninen (Frankreich, Languedoc / Domaine Astruc)		
Weingut Köster-Wolf	0,2 l	5,30 €
Spätburgunder <i>trocken</i>	0,75 l	17,60 €
wunderbares Waldbeerenaroma, ausgeglichenener runder Körper (Rheinhessen / Deutschland)		

Sekt

Bernard Massard Tradition L 14,20 €
mild / halbtrocken / trocken

Glas Sekt L 2,00 €

Erläuterung der Zusatzstoffe:

- ¹mit Farbstoff (with artificial colouring)
- ²mit Konservierungsstoff (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)