# Herzlich Willkommen

ím

# 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 - FrSa - So ab 17.00 Uhr ab 11.30 Uhr

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

# 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

Cremige Kürbissuppe mit Apfelaroma und Kürbiskernöl Creamy pumpkin soup with apple flavoring and pumpkin seed oil	5,90€
Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Toast 2,5,6,A Homemade pork ragout with toast	6,90 €

# Salate:

Salatvariation der Saison (klein) mit Kräutercroutons und hausgemachtem Kräuterdressing Salad variation of the season (small) with herb croutons and homemade herbal dressing	6,90 €
Salatvariation der Saison (groß) mit Kräutercroutons und hausgemachtem Kräuterdressing Salad variation of the season (large) with herb croutons and homemade herbal dressing	9,90€
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen with roasted chicken breast strips	13,90 €
mit sautierten Rinderstreifen with sauteed strips of beef	15,90 €

## 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 Ostsachen 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 wurde unter anderem das Rathaus, die Christuskirche und das Gasthaus "Goldener Löwe" gebaut.

# Spezialitäten des Hauses:

Bautzener Schnitzel bestrichen mit einem Senf-Preiselbeer-Gelee und Käse gratiniert   Pommes frites   Salatbeilage <sub>C,G,A</sub>	18,90 €
pork escalope coated with mustard-cranberry-jelly and topped with cheese gratiné, served with French fries and a salad Gern bereiten wir Ihnen unsere Schnitzel auch von der Hähnchenbrust zu. (Aufpreis 2,00 €)	
Hähnchenbrustfilet in Mais-Knusperpanade gebacken   Pfannengemüse   Süßkartoffelpüree Chicken breast fillet - Baked in a crispy cornbread   Pan-fried vegetables   Sweet potato mash	18,90 €
Red Thai Curry (scharf) 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	17,90 €
Rumpsteak (Herkunft: Argentinien / 250 g) Pfeffersoße   Speckbohnen   Potato Wedges Steak +/- 50 g á 2,50 € Rump steak (origin: Argentina / 250 g) Pepper sauce   Bacon beans   Potato wedges	29,90 €

Weight change possible (€ 2.50 / 50 g)

# Traditionelle Hausmannskost:

Warmes Bratenbrot Schweinebraten auf Schwarzbrot   wahlweise mit Senf oder Meerrettich   Bratensoße   Gewürzgurke J Warm roast bread Roast pork on black bread   optionally with mustard or horseradish   gravy   Gherkin	12,90 €
Feuerfleisch nach Sächsischem Rezept Zart gegartes Schweinefleisch   mit Zwiebel, Paprika und Chili verfeinert   Hefeknödel   Salatbeilage Fire meat according to a Saxon recipe Tenderly cooked pork   refined with onion, paprika and chili   yeast dumplings   side salad	14,90 €
Hausgemachte Rinderroulade Apfelrotkohl   Klöße Homemade beef roulade Red cabbage with apples   Dumplings	19,90 €
Zartes Schweineschnitzel Bratkartoffeln   Salatbeilage Tender pork schnitzel   Fried potatoes   Side salad	17,90 €
Karpfenfilet blau oder gebraten (ca.270g) zerlassene Butter   Apfelrotkohl   Petersilienkartoffeln D Carp fillet (approx. 270 g) with melted butter, apple red cabbage and parsley potatoes	18,90 €

# Begetarische Gerichte:

Eieromelette "Gärtnerin Art Röstkartoffeln   Zucchini   Paprika   Champignons   Zwiebel Gardener's Egg Omelette   Roasted Potatoes   Zucchini   Peppers   Mushrooms   Onions	13,50 €
Red Thai Curry (scharf) mit Champignons, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Tomate und Basmatireis F,7 Red Thai Curry with mushrooms, zucchini, bell pepper, tomato and basmati rice	13,90 €
Zum süßen Schluss:	
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,G	5,50 €
Eispalatschinken mit Schokosoße und Schlagsahne 7,C,G	5,90 €
Eiskarte:	
Gemischtes Eis je eine Kugel Vanille, Schokolade und Erdbeere, garniert mit einer Eiswaffel und Sahne 7,G	4,90 €
<b>Schwedeneisbecher</b> drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör <sub>7,G</sub>	5,90 €
Eis mit heißen Himbeeren Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren in roter Fruchtsoße 7,G	5,90 €
Schokokuss zwei Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel Vanilleeis garniert mit Schokosoße, Sahne,	4,90 €

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 <sub>G</sub>	3,40 €
Moccacino G	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
Glühwein L	3,90 €
Grog	3,90 €
-	

# Alkoholfreie Getränke:

Selters Mineralwasser 0.25 1 2.00 € 0.75 1

3,50 €

Deficis Milleral wasser	0,231	2,000	0,751	J,50 C
(classic / medium / stil	1)			
Lausitzer lässt Früchte	besser	schmecken	6	Cousitzer
Orangensaft	0 0 0 0 0 1		0,21	2,80 €
Multivitaminsaft			0,21	2,80 €
Sauerkirschnektar			0,21	2,80 €
Bananennektar			0,21	2,80 €
Tomatensaft			0,21	2,80€
Apfelsaft			0,21	2,80€
alle Säfte auch als Sch	orle erl	nältlich	,	,
Schorle	0,21	2,60€	0,41	3,90 €
Pepsi-Cola 1,9			0,33 1	3,10 €
Pepsi-Cola light <sup>1,6,9</sup>			0,33 1	3,10€
Orangenlimo 1,6	0,21	2,80€	0,41	4,10€
Zitronenlimo <sup>6</sup>	0,21	2,80 €	0,41	4,10€
Spezi 1,6,9	0,21	2,80€	0,41	4,10€
Oppacher Ginger Ale	l		0,25 1	2,90€
Oppacher Tonic Water	Indian	10	0,25 1	2,90€

# Bier vom Fass: A

Aquavit Baileys <sub>G</sub>

Radeberger Pilsner	(	0,3 1	3,10	€	0,51	4,50 €	,
(Radeberger Exportbierbrauerei) Sachsenschlösser Pilsner		0,3 1	2,20	€	0,51	3,20 €	,
(Einsiedler Brauhaus Chemnitz) Freiberger Schwarzbier	(	0,3 1	3,10	€	0,51	4,50 €	,
(Freiberger Brauhaus) Schöfferhofer Hefeweizen	. (	0,3 1	3,10	€	0,51	4,50 €	,
(hell / Schöfferhofer Weizenbier) Freiberger Kellerbier	(	0,3 1	3,10	€	0,51	4,50 €	,
(naturtrüb / Freiberger Brauhaus) Radler / Diesel	(	0,3 1	2,20	€	0,51	3,20 €	,
Flaschenbiere	• A						
Radeberger alkoholfrei				0,5	5 1	3,50 €	,
Schöfferhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	L			0,5	5 1	3,50 €	
Aperitifs:							
Cinzano bianco <sub>1,L</sub> Cinzano rosso <sub>1,L</sub>				0,1 0,1		3,90 € 3,90 €	
Weinbrände /	′ C	og	nac	•			
Feiner Alter	2cl	2,50	) €	4	cl	4,10 €	
Wilthener Remy Martin	2cl	3,20	) €	4	cl	4,80 €	
Spirituosen:							
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,50	) €	4	cl	3,90 €	
Absolut Wodka	2cl	,			cl	4,30 €	
Malteserkreuz	2cl	2,50	) €	4	cl	3,90 €	

2cl 2,50 € 4cl

3,90 €

# Obstler von Prinz:



Alte Marille Alte Williams-Christ-Birne Alte Haselnuss  $2 \text{ cl} - 2,80 \notin / 4 \text{ cl} - 4,50 \notin$ 

# 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:

0,21	6,20 €
0,21	6,50€
0,21	5,20€
0,21	5,70 €
0,21	5,20 €
0,21	6,20€
	0,2 1 0,2 1 0,2 1 0,2 1

# 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	0,21	4,90 €
Spanien / RebsorteTempranillo trocken	0,75 1	15,90€
dezentes Himbeeraroma, fruchtiger		
Geschmack		

# **Weine enthalten Sulfite.**

Huxelrebe Kabinett Weingut Köster-Wolf lieblich zarter Maracuja Duft und wunderschöne Fruchtsüße formen einen animierenden Wein. (Rheinland-Pfalz / Deutschland)	0,2 1 0,75 1	5,10 € 16,90 €
Fürstenfass Hohenlohe Riesling halbtrocken fruchtig, frischer Weißwein mit blumigem Bouquet, Fruchtaromen wie Apfel, Grapefruit und Pfirsich prägen das Aroma (Württemberg/Deutschland)		5,10 € 16,90 €
Müller-Thurgau Kabinett Weingut Bretz halbtrocken ein Hauch von grünem Apfel und Muskat, duftiges Bukett, wenig Säure. (Rheinhessen / Deutschland)	0,2 1 0,75 1	4,30 € 14,30 €
2023 Horgelus BlancTerroir Gascogne / Frankreich trocken erfrischender Duft von tropischen Früchten, weißen Blüten und Zitrusaromen / Rebsorten Colombard und Sauvignon Blanc	0,2 1 0,75 1	4,60 € 15,30 €
Weingut Bretz Riesling Rheinhessen / Deutschland trocken pikanter, frischer Fruchtgeschmack mit Aromenvielfalt, vor allem Limone und grüne Äpfel	•	4,60 € 15,30 €
Weißburgunder trocken Winzergenossenschaft Meißen / Sachsen Sächsische Meisterleistung: grazile Frucht gepaart mit milder Säure, Zitrus- und florale Aromen runden den Wein ab	0,2 1 0,75 1	6,50 € 21,50 €

# Rotwein Weine enthalten Sulfite.

Weingut Köster-Wolf – Dornfelder halbtrocken rubinrot, kräftig, intensive Kirsch- und Brombeeraromen (Rheinhessen/Deutschland)		5,10 € 16,90 €
Weingut Köster-Wolf Portugieser lieblich fruchtig-mild, verführerische Süße einer reifen Kirsche (Rheinhessen/Deutschland)		4,80 € 15,90 €
Weingut Bretz Dornfelder trocken reife Beerenaromen prägen diesen Wein. Kräftig und dennoch elegant, (Rheinhessen/Deutschland)		4,50 € 14,90 €
Fürstenfass Spätburgunder Kabinett Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass halbtrocken Viel Kraft und Fülle, milde Säure, erinnert im Geschmack etwas an Holunder (Württemberg/Deutschland)		5,10 € 16,90 €
JeanJean d'Aosque Merlot trocken starker fruchtiger Charakter mit weichen Tanninen (Frankreich, Languedoc / Domaine Astruc)	0,2 1 0,75 1	5,10 € 16,90 €
Weingut Köster-Wolf Spätburgunder trocken wunderbares Waldbeerenaroma, ausgeglichener runder Körper (Rheinhessen / Deutschland)	0,2 1 0,75 1	5,30 € 17,60 €

## Sekt

Bernard Massard Tradition L mild / halbtrocken / trocken

14,20 €

Glas Sekt <sub>L</sub> 2,00 €

# Erläuterung der Zusatzstoffe:

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

#### Erläuterung der Allergene:

A enth. Weizen, Roggen oder Gerste (contains grain) B enth. Krebstiere (contains crustacians) 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)