

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](http://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

**Kürbissuppe** 4,90 €  
mit Crème fraîche und Kürbiskernöl <sub>G</sub>  
pumpkin soup with crème fraîche and pumpkin  
seed oil

**Steinpilzcremesuppe** 5,90 €  
mit feinen Kräutern <sub>G</sub>  
Porcino soup with fine herbs

**Hausgemachtes Würzfleisch vom  
Schwein** 7,50 €  
mit Käse überbacken, dazu Toast <sub>2,5,6,A</sub>  
Homemade pork ragout with toast

## Salate:

### salads

**Salatvariation der Saison (klein)** 5,20 €  
mit Kräutercroutons und hausgemachtem  
French Dressing  
Salad variation of the season (small) with herb  
croutons and homemade French dressing

**Salatvariation der Saison (groß)** 7,90 €  
mit Kräutercroutons und hausgemachtem  
French Dressing  
Salad variation of the season (large) with herb  
croutons and homemade French dressing

**mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** 10,50 €  
with roasted chicken breast strips

**mit sautierten Rinderstreifen** 12,90 €  
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 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.

## Hauptgänge:

**Bautzener Schnitzel** 16,90 €

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

**Schiebocker Schnitzel** 16,90 €

Paniertes Schweineschnitzel in einer Eihülle, dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage C,A  
Pork schnitzel double breaded with egg, plus fried potatoes

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

**Gebratenes Filet vom Roten Knurrhahn** 18,90 €

mit Bratkartoffeln, einer hausgemachten Remoulade und Salatbeilage D  
Fried fillet of red gurnard with fried potatoes, a homemade Remoulade and side salad

**Rinderroulade "Hausfrauen Art"** 19,90 €

gefüllt mit Senf, Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln, dazu hausgemachtes Rotkraut und Klöße J  
Beef roulade "Housewife Style" filled with mustard, pickles, bacon and Onions, with homemade red cabbage and dumplings

**Red Thai Curry (scharf)** 16,90 €

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

**Geschmorter Schweinebraten** 15,90 €

in einer Schwarzbiersoße mit Sauerkraut und Kräuterknödel 3  
Braised roast pork in a black beer sauce with sauerkraut and herb dumplings

**Züricher Käsepfanne** 16,90 €

feine Schweinefiletstreifen mit Champignons und Käse überbacken, dazu Berner Rösti und ein Salat G  
Cheese pan „Züricher Art“ - fine pork fillet strips with white mushrooms and cheese gratiné, plus fried potatoes and salad

## 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.

<b>Rumpsteak 200 g</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Rumpsteak 300 g</b>	<b>23,90 €</b>
<b>Rumpsteak 400 g</b>	<b>28,90 €</b>

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 €)	fried white mushrooms (2,50 €) or a salad plate (4,20 €).
oder einen Salatteller (4,20 €)	

### Zu Ihrem Steak servieren wir wahlweise:

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

### Gern reichen wir zum Steak eine pikante Sauce

Whiskeysauce (3,20 €) <sub>1</sub>	We would like to serve a spicy Whiskeysauce (3,20 €) or a Pepper sauce (3,00 €).
Pfeffersauce (3,00 €) <sub>G</sub>	

### 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

**Bunte Gemüsepfanne** 9,90 €  
aus frischem Gemüse, serviert mit  
Kartoffeln

colorful vegetable pan with fresh vegetables,  
served with potatoes

**Red Thai Curry (scharf)** 13,90 €  
mit Champignons, Zucchini, Paprika,  
Brokkoli, Tomate und Basmatireis <sup>E,7</sup>

Red Thai Curry with mushrooms, zucchini, bell pepper,  
tomato and basmati rice

## Zum süßen Schluss:

**Apfelstrudel** 4,50 €  
mit Vanilleeis und Schlagsahne <sup>7,G</sup>

**Eispalatschinken** 4,90 €  
mit Schokosoße und Schlagsahne <sup>7,C,G</sup>

## Eiskarte:

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

**Schwedeneisbecher** 5,90 €  
drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und  
Eierlikör <sup>7,G</sup>

**Eis mit heißen Himbeeren** 5,90 €  
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren in  
roter Fruchtsoße <sup>7,G</sup>

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

## 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 <sub>G</sub>	3,40 €
Tasse Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Milchkaffee	3,40 €
Cappuccino <sub>G</sub>	3,40 €
Moccacino <sub>G</sub>	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
Glühwein <sub>L</sub>	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	2,20 €		
Multivitaminsaft	0,2 l	2,20 €		
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,20 €		
Bananennektar	0,2 l	2,20 €		
Tomatensaft	0,2 l	2,20 €		
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €		
alle Säfte auch als Schorle erhältlich				
Schorle	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,30 €

Pepsi-Cola <sup>1,9</sup>	0,33 l	2,60 €		
Pepsi-Cola light <sup>1,6,9</sup>	0,33 l	2,60 €		
Orangenlimo <sup>1,6</sup>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Zitronenlimo <sup>6</sup>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Spezi <sup>1,6,9</sup>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Oppacher Ginger Ale <sup>1</sup>	0,25 l	2,40 €		
Oppacher Tonic Water Indian <sup>10</sup>	0,25 l	2,40 €		

## Bier vom Fass: A

Radeberger Pilsner (Radeberger Exportbierbrauerei)	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,90 €
Sachsenschlösser Pilsner (Einsiedler Brauhaus Chemnitz)	0,3 l	2,10 €	0,5 l	3,20 €
Freiberger Schwarzbier (Freiberger Brauhaus)	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen (hell / Schöffelhofer Weizenbier)	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,90 €
Freiberger Kellerbier (naturtrüb / Freiberger Brauhaus)	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,90 €
Radler / Diesel	0,3 l	2,10 €	0,5 l	3,20 €

## Flaschenbiere: A

Radeberger alkoholfrei	0,5 l	2,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	2,90 €

## Aperitifs:

Cinzano bianco 1,L	0,1 l	2,40 €
Cinzano rosso 1,L	0,1 l	2,40 €

## Weinbrände / Cognac:

Feiner Alter Wilthener	2cl	2,10 €	4cl	3,70 €
Remy Martin	2cl	2,80 €	4cl	4,40 €

## Spirituosen:

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,10 €	4cl	3,50 €
Absolut Wodka	2cl	2,50 €	4cl	3,90 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,10 €	4cl	3,50 €
Baileys G	2cl	2,10 €	4cl	3,50 €

## Obstler von Prinz:



Alte Marille  
Alte Williams-Christ-Birne  
Alte Haselnuss  
2 cl – 2,10 € / 4 cl – 4,00 €

## Kräuterliköre:

Wilthener

Gebirgskräuter	2cl	2,10 €	4cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	2,10 €	4cl	3,50 €
Ramazzotti	2cl	2,20 €	4cl	3,60 €
Fernet Branca	2cl	2,20 €	4cl	3,60 €

## Alkoholische Mixgetränke:

Campari Orange / Campari Sekt <sup>1,L</sup>	0,2 l	5,20 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	5,50 €
Gin Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	4,20 €
Bacardi Cola <sup>1,9</sup>	0,2 l	4,70 €
Batida de Coco mit Kirschnektar	0,2 l	4,20 €
Lillet Wildberry mit Beeren	0,2 l	5,20 €

## Whiskey

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

## Roséwein

Weine enthalten Sulfite.

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

## Weißwein:

Weine enthalten Sulfite.

<b>Huxelrebe Kabinett</b>	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)		
<b>Fürstenfass Hohenlohe</b>	0,2 l	5,10 €
<b>Riesling</b> <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)		
<b>Müller-Thurgau Kabinett</b>	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)		
<b>Chardonnay Pays d'OC IGP</b>	0,2 l	4,60 €
<b>Terroir Littoral</b> <i>trocken</i>	0,75 l	15,30 €
leuchtet im Glas strohgelb mit Aromen von Akazien, Nektarinen und exotischen Früchten (Languedoc / Frankreich)		
<b>Weingut Bretz Riesling</b>	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		
<b>Weißburgunder</b>	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.

<b>Weingut Köster-Wolf –</b>	0,2 l	5,10 €
<b>Dornfelder</b> <i>halbtrocken</i>	0,75 l	16,90 €
rubinrot, kräftig, intensive Kirsch- und Brombeeraromen (Rhein Hessen/Deutschland)		
<b>Weingut Köster-Wolf</b>	0,2 l	4,80 €
<b>Portugieser</b> <i>lieblich</i>	0,75 l	15,90 €
fruchtig-mild, verführerische Süße einer reifen Kirsche (Rhein Hessen/Deutschland)		
<b>Weingut Bretz</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Dornfelder</b> <i>trocken</i>	0,75 l	14,90 €
reife Beerenaromen prägen diesen Wein. Kräftig und dennoch elegant, (Rhein Hessen/Deutschland)		
<b>Fürstenfass Spätburgunder</b>	0,2 l	5,10 €
<b>Kabinett</b>	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)		
<b>JeanJean d'Aosque Merlot</b>	0,2 l	5,10 €
<i>trocken</i>	0,75 l	16,90 €
starker fruchtiger Charakter mit weichen Tanninen (Frankreich, Languedoc / Domaine Astruc)		
<b>Weingut Köster-Wolf</b>	0,2 l	5,30 €
<b>Spätburgunder</b> <i>trocken</i>	0,75 l	17,60 €
wunderbares Waldbeerenaroma, ausgeglichenener runder Körper (Rhein Hessen / Deutschland)		

# Sekt

Bernard Massard Tradition <sub>L</sub> 14,20 €  
*mild / halbtrocken / trocken*

Glas Sekt <sub>L</sub> 2,00 €

## Erläuterung der Zusatzstoffe:

- <sup>1</sup>mit Farbstoff (with artificial 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 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)