

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):

- Spargelcremesuppe** 7,90 €
mit frischen Kräutern und Spargelstückchen
Cream of asparagus soup
with fresh herbs and pieces of asparagus
- Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein** 6,90 €
mit Käse überbacken, dazu Toast ^{2,5,6,A}
Homemade pork ragout with toast
- Gebackener Camembert** 7,20 €
Preiselbeer-Senf-Dip | Salat | Toast ^{A,G,J}
Baked Camembert
Cranberry-mustard dip | Salad | Toast

Salate (salads):

- Spargelsalat** 7,90 €
mit Erdbeeren, frischem Ruccola und Kräuterdressing
Asparagus salad with strawberries, fresh arugula
and herb dressing
- Salatvariation der Saison (klein)**
mit Kräutercroutons und Kräuterdressing 6,90 €
Salad variation of the season (small) with herb
croutons and homemade herbal dressing
- Salatvariation der Saison (groß)**
mit Kräutercroutons und Kräuterdressing 10,90 €
Salad variation of the season (large) with herb
croutons and homemade herbal dressing
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** 14,90 €
with roasted chicken breast strips
- mit sautierten Rinderstreifen** 16,90 €
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.

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 €

Pfeffersoße | 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)

Kap-Seehecht (Herkunft: Süd/Ost-Atlantik) 18,90 €

Filet im Bierteig | Bratkartoffeln | hausgemachte
Remoulade _{A,D,G}

Cape hake (origin: South/East Atlantic)

Fillet in beer batter | Fried potatoes | Homemade remoulade

Paniertes Schinkenröllchen 15,90 €

gefüllt mit Käse und frischem Spargel |
Kartoffelstampf

Breaded ham roll filled with cheese and fresh asparagus |

Mashed potatoes

Traditionelle Hausmannskost:

Rinderzunge 19,90 €
frischer Spargel | Petersilienkartoffeln
Beef tongue Fresh asparagus | Parsley potatoes

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 |
Gewürzgurke J
Warm roast bread
Roast pork on black bread | optionally with mustard or
horseradish | gravy | Gherkin

Feuerfleisch nach Sächsischem Rezept 15,90 €
zart gegartes Schweinefleisch | Zwiebel |
Paprika | Chili | Pommes | Salatbeilage D
Fire-roasted pork according to a Saxon recipe
Tenderly cooked pork | Onion | Peppers | Chili |
French fries | Side salad

Schweineschnitzel 19,90 €
frischer Spargel | Petersilienkartoffeln
Pork schnitzel | Fresh asparagus | Parsley potatoes

Unseren Spargel vom „Spargelhof Beelitz“ in Brandenburg
servieren wir Ihnen wahlweise mit Sc. Hollandaise oder
zerlassener Butter

Vegetarische Gerichte:

- Hausgemachte Spinat-Knödel** 13,20 €
Tomaten-Parmesan-Soße | frittiertes Ruccola
Spinach dumplings | Tomato / parmesan sauce | Fried arugula
- Spargelomelette** 14,90 €
mit weißem und grünem Spargel | frischer Krautsalat
Asparagus omelette | white and green asparagus | fresh coleslaw
- 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

Zum süßen Schluss:

- Apfelstrudel** 6,50 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{7,G}
- Eispalatschinken** 6,90 €
mit Schokosoße und Schlagsahne ^{7,C,G}

Eiskarte:

- Gemischtes Eis** 5,90 €
je eine Kugel Vanille, Schokolade und Erdbeere,
garniert mit einer Eiswaffel und Sahne ^{7,G}
- Schwedeneisbecher** 6,90 €
drei Kugeln Vanilleeis | Apfelmus | Sahne
Eierlikör ^{7,G}
- Eis mit heißen Himbeeren** 6,90 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren in
roter Fruchtsoße ^{7,G}
- Schokokuss** 5,90 €
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 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	2,60 €	0,75 l	6,50 €
(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	3,40 €	0,5 l	4,90 €
Sachsenschlösser Pilsner (Einsiedler Brauhaus Chemnitz)	0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,90 €
Freiberger Schwarzbier (Freiberger Brauhaus)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen (hell / Schöffelhofer Weizenbier)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,90 €
Freiberger Kellerbier (naturtrüb / Freiberger Brauhaus)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,90 €
Radler / Diesel	0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,50 €

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	3,90 €
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 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 / 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 <i>trocken</i> 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)		
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	0,75 l	17,50 €
<i>halbtrocken</i> samteige Textur mit Fruchtnuancen von Walderdbeeren und Mandeln (Rheinhessen /Deutschland)		
Horgelus rouge Cabernet	0,2 l	5,10 €
Sauvignon, Merlot Tanna	0,75 l	16,90 €
Domaine Hogelus <i>trocken</i> intensiven Noten von roten Beeren, Cassis und Brombeeren, weiche und cremige Tannine (Gascogne/Frankreich)		
Spätburgunder WG Meissen	0,2 l	6,30 €
<i>trocken</i>	0,75 l	19,90 €
Aromen dunkler Beeren feine Röstnoten mit leichtem Rauch und einem Hauch Kakao (Winzergenossenschaft Meißen)		

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)