



# Zum Schwarzen Bären

## FÖRSTE

### Planen Sie eine Feier

Feiern Sie bei uns!

Mit Vergnügen richten wir Ihr Fest in unseren Räumlichkeiten oder unserem gemütlichen Biergarten aus. Ob Geburtstage, Konfirmationen, Hochzeiten oder Firmenfeiern - Wir beraten Sie gerne!

Feiern Sie in einer anderen Lokation?  
Wir liefern Ihnen ein umfangreiches Catering an den Ort Ihrer Wahl, inkl. Getränke und Servicepersonal.

Förster Str. 98,  
37520 Osterode am Harz  
05522 82503



# Salate

frisch von der Salattheke

**Knackig frischer Salat**  
Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika an Sylter Dressing<sup>9</sup> dazu frisches Steinofenbaguette<sup>9</sup>

Wahlweise mit:

- » Gebratenen Putenbruststreifen in Honig und dunklem Balsamico glasiert mit Cashewkernen 13,90 €
- » Gebackenen frischen Champignonköpfen 13,90 €
- » In Olivenöl angeschwenkten Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern 14,90 €

**Backhähnchen in Kürbiskernpanade** 14,90 €  
auf buntem Blattsalat mit steirischen Kürbiskernöl und Hönig-Senf-Dressing dazu Steinofenbaguette

# Snacks

für den kleinen Hunger!

**Gebackener, griechischer Hirtenkäse<sup>9</sup>** 9,80 €  
mit Tomaten, Oliven<sup>6</sup> und Sauerrahmkräuterdip<sup>9</sup> dazu frisches Steinofenbaguette<sup>9</sup>

**Kartoffelsnack** 7,20 €  
Pikant gewürzte Kartoffelecken mit Sauerrahm<sup>9</sup>

**Gebackene frische Champignonköpfe** 9,80 €  
an Sauerrahmkräuterdip<sup>9</sup> dazu Steinofenbaguette<sup>a,c</sup>

**Curry-Knackwurst aus der Region<sup>2,3,4,7 a</sup>**  
» mit frischem Steinofenbaguette<sup>9</sup> 7,50 €  
» mit Pommes frites 9,50 €

**Wildschwein Currywurst<sup>2,3,4,7,a</sup>** 9,80 €  
mit Tomaten-Chutney und Twisterkartoffeln

**Hähnchennuggets** 9,80 €  
mit scharfer Sauce dazu Pommes frites

**„Hirtenbrot“- Geröstetes Graubrot<sup>a</sup>** 12,70 €  
mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven<sup>6</sup>, Paprika, Knoblauch und Hirtenkäse<sup>9</sup>, darauf ein Spiegelei & Salatgarnitur

**Gemüsemedaillon** 14,10 €  
mit Cheddar Cheese Sauce dazu Twisterkartoffeln<sup>9</sup> und Salat vom Buffet mit Sylter Dressing<sup>9</sup>

**Herzhafte Zwiebel-Champignons** 15,90 €  
mit Knoblauchschand<sup>9</sup> und frischem Steinofenbaguette<sup>9</sup>

# Vegan

**Champignonpfanne mit Zwiebeln** 15,90 €  
Paprika und Currykokosmilch dazu Steinofenbaguette<sup>9</sup>

Für Ketchup<sup>11</sup> oder Mayonnaise<sup>4</sup> berechnen wir 0,80 € extra.

Bei Mitnahme der Speisen berechnen wir 0,80 € für die Verpackung.

# Schnitzel

frisch aus der Pfanne!

Unsere Schnitzel werden frisch aus der Schweineoberschale geschnitten!!<sup>8,a</sup>

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 14,90 €  
Halbe Portion 11,50 €

**Schweineschnitzel „Jäger Art“** 14,90 €  
Jägerschnitzel mit Champignon Halbe Portion 11,50 €  
in Rahmsauce<sup>9</sup>

**Schweineschnitzel „Holsteiner Art“** 14,90 €  
mit Spiegeleiern<sup>c</sup> Halbe Portion 11,50 €

**Schweineschnitzel „Zwiebel“** 14,90 €  
mit gedünsteten Zwiebeln Halbe Portion 11,50 €

**Schweineschnitzel „Zigeuner Art“** 14,90 €  
mit pikanter Paprikasauce Halbe Portion 11,50 €

**„Trompetenserenade“** 14,90 €  
Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in Sauerrahmsauce<sup>9</sup>

**Schweineschnitzel „Diabolo“** 15,90 €  
mit Tomaten in feurig scharfer Sauce\*\*

**Schweineschnitzel „Hawaii“** 15,90 €  
mit gegrillten Ananasscheiben Halbe Portion 12,50 €  
und Cheddar Cheese Sauce<sup>9</sup>

**Schweineschnitzel „Florida“** 15,90 €  
mit Pfirsichspalten Halbe Portion 12,50 €  
und Cheddar Cheese Sauce<sup>9</sup>

**Schweineschnitzel „Hirten Art“** 15,90 €  
mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven<sup>6</sup>, Paprika, Knoblauch und Hirtenkäse<sup>9,6</sup>

**Schweineschnitzel „Helgoländer Art“** 15,90 €  
mit Krabben in Dillsauce<sup>a,g,b</sup>

Alle Schnitzelgerichte sind auch als Putenschnitzel erhältlich! Wir berechnen zusätzlich 1,50 €.

Zu jedem Hauptgericht wahlweise Pommes frites, Kroketten, Kartoffelecken oder Bratkartoffeln\*.  
Für Bratkartoffeln\* berechnen wir zusätzlich 1,50 €.  
\* Bratkartoffeln mit Schinkenspeck \*\* mit Sauce Hollandaise

# Schweine Medaillons

Saftig und Zart frisch aus der Pfanne

**„Bärenpfanne“<sup>a</sup>** 25,90 €  
Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Berner Rösti mit frischen Rahmchampignons<sup>9</sup>

**„Pfefferspieß“** 25,90 €  
drei zarte Schweinefiletmedaillons mit Paprika und Zwiebeln an feuriger Pfeffersauce<sup>9</sup> dazu würzige Kartoffelecken

# Steak

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

» Englisch-blutig » Medium-rosa » Well done-durch  
- Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak »Medium« gebraten.

**Rumpsteak** 28,90 €  
herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken wahlweise mit:  
Kräuterbutter, Pfeffersauce<sup>9</sup> oder gedünsteten Zwiebeln

**„Burg Lichtenstein“ Platte** 59,90 €  
ein kleines Rumpsteak, ein Schweinefiletmedaillon und ein Putensteak. Dazu reichen wir einen kleinen, gebackenen Käse<sup>9</sup> mit Sauerrahmkräuterdip<sup>9</sup>, Kräuterbutter<sup>9</sup>, Kaisergemüse<sup>9</sup> und deftige Bratkartoffeln\* für 2 Personen

Ein Salatteller zum Schnitzel?

Bedienen Sie sich an unsere Salattheke!  
Kleiner Salatteller 3,30 €  
Großer Salatteller 6,90 €



## Dessertkarte

Schokotörtchen <sup>a,c,e,g,h</sup> 7,40 €  
mit heißem Schokokern, Nusseis,  
karamellisierten Walnüssen und Schokoladensöße

Vanilleeis <sup>a,c,g</sup> 6,90 €  
mit heißen Himbeeren

Cherry-Becher <sup>a,c,e,g,h</sup> 6,90 €  
2 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis,  
Kirschen, Kirschlikör und Sahne

Nuss-Becher <sup>a,c,e,g,h</sup> 6,90 €  
2 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Nusseis,  
Haselnüsse, Eikerlikör und Sahne

1 Kugel Eis <sup>a,c,e,g,h</sup> 1,40 €  
verschiedene Sorten

Joghurtis mit Erdbeermark  
und Sahne <sup>c,g</sup> 5,20 €

Sahne <sup>g</sup> 0,40 €



### Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Getränke

Nich' lang schnacken

### Alkoholfreie Getränke

Regionales Wasser „Gourmet“	0,25l	2,50 €
wahlweise Still, Medium oder mit Sprudel	0,50l	4,90 €
	1,00l	6,90 €
Coca-Cola <sup>1,9,14</sup>	0,20l	2,50 €
	0,40l	4,50 €
Fanta <sup>1,3</sup>	0,20l	2,50 €
	0,40l	4,50 €
Sprite <sup>14</sup>	0,20l	2,50 €
	0,40l	4,50 €
Original Schwiegershäuser Apfelsaft	0,20l	2,50 €
Saftschorle	0,20l	2,10 €
	0,40l	4,50 €

### Warme Getränke

Pott Kaffee <sup>9</sup>	3,20 €
Espresso <sup>9</sup>	2,50 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>9,g,h</sup>	3,20 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>9,g</sup>	3,20 €
Tee verschiedene Sorten	3,20 €
heiße Zitrone	3,20 €

### Von Oktober bis März

Glühwein + Schuss 1,00 €	3,00 €
Grog	3,00 €
heiße Milch <sup>g</sup> mit Eierlikör <sup>c,g</sup>	3,50 €
Lumumba <sup>e,h,g</sup>	3,50 €
Schokolade mit Sahne <sup>e,h,g</sup>	3,50 €

### Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9=koffeinhaltig, 10=chinhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 13=gewachst, 14=Säuerungsmittel

## Fruchtschorle

mit frischen Früchten und Eis.

Zitrone	0,5l	4,90 €
Rhabarber	0,5l	4,90 €
Himbeere	0,5l	4,90 €
Maracuja	0,5l	4,90 €
Schwarzejohannisbeere	0,5l	4,90 €



### Bier vom Fass <sup>o</sup>

Krombacher Pils	4,9% vol	0,20l	2,00 €
		0,40l	4,00 €
Einbecker Brauerherren	4,9% vol	0,20l	2,00 €
		0,50l	5,00 €
Jever Pils	4,9% vol	0,20l	2,00 €
		0,40l	4,00 €
Starnberger Bayerisch Hell	4,9% vol	0,30l	3,00 €
		0,50l	5,00 €
Alsterwasser	3,8% vol	0,20l	2,00 €
		0,40l	4,00 €

### Biere aus der Flasche <sup>o</sup>

Krombacher Weizen hell	5,0% vol	0,50l	5,00 €
Büble Weizen hell	5,0% vol	0,50l	5,00 €
Einbecker dunkel	5,0% vol	0,33l	3,30 €
Schöfferhöfer Weizen dunkel	5,0% vol	0,50l	5,00 €

### Alkoholfreie Biere <sup>o</sup>

Einbecker Brauerherren	0,33l	2,90 €
Krombacher Weizen hell	0,50l	5,00 €
Vitamalz	0,33l	2,90 €

## Wein

Wir haben eine große Auswahl erlesener Weine!  
Bitte sprechen Sie uns an!

## Cocktails und Mixgetränke

Kukkis verschiedene Sorten... 6,80 €



Bitte spricht uns an, wir haben ein wechselndes Sortiment.

Gin Tonic mit Zitrone und Eis <sup>10,13</sup> 6,50 €  
Lillet Wild-Berry mit Himbeeren und Eis <sup>5</sup> 6,50 €  
Aperol Spritz mit Orangensch. und Eis <sup>1,5,10,13</sup> 6,50 €

Havana-Cola mit Eis <sup>1,9,14</sup> 6,50 €  
Jack Daniels-Cola mit Eis <sup>1,9,14</sup> 6,50 €

1 Krug Förster Bembel <sup>1,5,9,14</sup> 15,00 €  
1 Krug Eisdorfer Bembel <sup>1,5,9,14</sup> 18,00 €

### Liköre

	2cl	4cl
Jägermeister	35% vol 2,90 €	5,40 €
Fernet Branka	42% vol 2,90 €	5,40 €
Ramazzotti	30% vol 3,10 €	5,70 €
Schierker	35% vol 2,90 €	5,40 €
Sambucca	40% vol 2,90 €	5,40 €
Sambucca cafe	35% vol 2,90 €	5,40 €
Beerenfrucht	18% vol 2,90 €	5,40 €
Baileys	35% vol 3,10 €	5,70 €
Ouzo	30% vol 2,90 €	5,40 €

### Klare

	2cl	4cl
Wodka	40% vol 2,90 €	5,40 €
Marille	34% vol 2,90 €	5,40 €
Linie-Aquavit	42% vol 2,90 €	5,40 €
Malteser	40% vol 2,90 €	5,40 €
Tequila	30% vol 2,90 €	5,40 €
Grappa	38% vol 2,90 €	5,40 €

Birkenhoff - Alte Kirsche 40% vol 3,10 € 5,70 €  
Birkenhoff - Alte Quetsch 40% vol 3,10 € 5,70 €  
Birkenhoff - Alte Himbeere 40% vol 3,10 € 5,70 €  
Birkenhoff - Williams Birne 40% vol 3,10 € 5,70 €  
Birkenhoff - Haselnuss 40% vol 3,10 € 5,70 €