

Zur Geschichte vom Alten Bierhof

Es war Freitag, der 13. Juni 2003.

Ein scheinbar großer Schlüsselbund klimperte hinter der geheimnisvollen Eichentür. Man vernahm ein leises Klicken des Schlosses... Sie öffnet sich langsam und durch einen kleinen Spalt scheint ein warmes Kerzenlicht entgegen. Es waren die historischen Gemäuer des „Alten Bierhofs“, die dieserorts seit jener Zeit im neuen Glanz erstrahlten. Werter Kundschafter, Wanderer und Einkehrer, der den Weg in den „Alten Bierhof“ fand. Wir möchten Sie auf das Herzlichste in unserem Restaurant begrüßen. Um Ihnen die historische Geschichte unseres Gasthauses berichten zu können, müsse man sich in jene Zeit zurückversetzen. Wann an dieser Stelle zuerst ein Haus erbaut wurde, lässt sich nicht mehr genau feststellen, es steht aber an einer der ältesten Straßen unserer Stadt. In früheren Ding und Geschossbüchern wird sie noch als Platea Judeorum oder Jodengas (Judengasse) bezeichnet. Hier wohnten Juden, die wahrscheinlich im 11. Jahrhundert aus Polen kamen. Erst 1692 taucht der Name Heringsgasse auf, woraus später die Heringstraße wurde. Diese Bezeichnung hat ihren Ursprung daher, dass um das alte Franziskanerkloster (heute Klosterruine) in der Fastenzeit Buden aufgestellt wurden, aus denen Heringe verkauft wurden. Die erste Erwähnung des Besitzers eines Hauses auf diesem Grundstück, bezieht sich auf das Jahr 1637. Hier wird ein Georg Gramer genannt, der für den Namen der Gaststätte „Alter Bierhof“ eine bedeutende Rolle spielt. Er betrieb 1641 einen Bierhof auf der Jodengas zwischen dem Bierhof des Samuel Schönborn und der Brandstelle des Meister Peter Jatzschke. Bautzen wurde durch mehrere Stadtbrände zerstört. Diese gingen natürlich auch nicht an der Heringsstraße 7 vorbei. So auch der um 1720, als eine Feuerbrunst den ganzen Häuserkomplex zwischen Hauptmarkt und Burglehn niederbrannte. Danach ließ wahrscheinlich Michael Christian Kühnel, ein Strumpffabrikant, das Haus in der heutigen Form

wieder aufbauen. Einiges schien aber die Zeiten überdauert zu haben, so fand man im ersten Obergeschoss an der Decke originale Renaissancemalereien. Von der Rückseite entpuppt sich dieses Haus als typisches Laubenhaus. Der Säulengang lässt sich vom heutigen Biergarten bis in das Gebäude hinein verfolgen. Die Wände dazwischen stammen aus späterer Zeit. Dies schien die Hausseite zur Feuergasse gewesen zu sein, die sich zwischen Stadtmauer und den Häusern der Heringstraße befunden haben soll. Das Sie, liebe Gäste, den Blick, sei es von der Terrasse oder von dem oberen Gastraum aus, auf unser Wahrzeichen der Stadt Bautzen, die Wasserkunst, mit der wunderbaren Oberlausitzer Bergsilhouette im Hintergrund genießen können, liegt nicht zuletzt an der aufwendigen Sanierung, die der jetzige Eigentümer (Peter Zeibig) 1996 durchführen ließ. Nach diesem kleinen Abriss aus der Geschichte dieses alten Hauses, wünschen Ihnen die Mitarbeiter des „Alten Bierhofs“ einen angenehmen Aufenthalt in unserem Gasthaus. Sogleich möchten wir uns hiermit als Team des „Alten Bierhofs“, bei allen Firmen, Familien und Freunden für die immerwährende kraftvolle Unterstützung beim Betreiben unseres Restaurants bedanken.

Über Höflichkeiten bei Tisch

Speist man mit Vornehmen, so nehme man den Hut vom Kopf und kämme sich das Haar!

Wird eine Serviette gereicht, hänge man sie über die linke Schulter oder den linken Arm!

Trinke mäßig schlürfend, nicht hinein schlucken mit dem Geräusch eines Gaules!

Mit den Fingern in die Sauce eintauchen ist nicht schicklich, auch die Schüssel so drehen, dass die besten Stück` an Dich kommen, ist nicht schicklich!

Die Finger abschlecken oder am Rock abwischen ist nicht fein, das darf man nur am Tischtuch tun!

Bäuerlich ist es, die Speisen aus dem Mund wieder herausnehmen und auf das Brot zu legen!

Falls man etwas nicht schlucken kann, hält man die Serviette vor den Mund und wirft es unter den Tisch, so auch die Knochen, doch gebe man acht, dass die anderen Gäste nicht zu Schaden kommen!

Iss, soviel du kannst, dann wird sich der Wirt freuen.

Der Löschkorb

(Original aus dem 18. Jahrhundert)

Die Löschmittel und Löschmethoden waren zu damaligen Zeiten unzureichend.

Die geflochtenen & mit Pech ausgeschmierten Löschkörbe wurden in langen Menschenketten weitergereicht.

Solch ein Löschkorb befindet sich in unseren Räumlichkeiten oberhalb vom Zechpreller.

Zigaretten im Automaten, welcher sich vorbei an unserem Zechpreller in Richtung Toiletten befindet!

Allerlei Schlemmerei aus unserer Hofküche

Aus Bierhofs Sudpfanne im Suppentöpfchen serviert (250ml)

Senf-o-cino

6,30 €

herzhaftes Senfsüppchen mit allerlei Senf
aus Bautz'ner Landen, gekrönt von
Milchschaum und Kräuterpesto

Feines Schwarzbiersüppchen

6,20 €

mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, Streifen von Gewürzgurke,
verfeinert mit grobem Senf und saurer Sahne

All unsere Suppentöpfchen werden mit hausgebackenem „Budissiner Senfbrot“ dargereicht.

Mancherlei kleine Tafelfreuden

Minnesängers Lohn

6,20 €

eine Portion knusprig gebackene Kartoffelspalten,
mit feinem Hausquark-Dip

Junkertöpfchen (auch als Würzfleisch bekannt)

7,20 €

gewürfeltes Huhn in feiner Soße,
mit Käsekruste und hausgebackenem Senfbrot

Vielerlei Blättriges und Gemüsriges aus den Hofgärten des Bautz'ner Landes

Des Knappen kleiner Salatteller

6,80 €

gemischte Salate und Gemüse nach Saison

Des Gefolges großer Salatteller

gemischte Salate und Gemüse nach Saison

Wahlweise:

Nach „Zofenart“ 13,40 €

mit gebratenen Streifen vom Hähnchen und saftiger Honigmelone

Nach Art der „der Bautz'ner Türmer“ 12,90 €

mit marinierten Hirtenkäsecken und frittiertem Rucola

Nach „Gauklerart“ 14,20 €

mit gebratenen, marinierten Rinderstreifen

Zu allen Salaten wird ein Hausdressing zu Tisch gereicht. All unsere Salate werden Euch mit hausgebackenem „Budissiner Senfbrot“ dargereicht.

Hierzu empfehlen wir Ihnen unseren Lemberger – Blanc de Noire, Weißwein halb trocken.

Fleischlose Gaumenfreuden (vegetarisch/vegan)

Vegetarisch:

Burgfräulein Helenes Lieblingsmahl 14,90 €

Zweierlei Tagliatelle in Rahmsauce mit allerlei buntem Gemüse und geschwenkten Pilzen

Lieblingshappen der Bauernmagd 13,60 €

panierte Hirtenkäsecken an Tomatensugo, dazu servieren wir knusprige Kartoffelecken mit Hausquark-Dip und frittiertem Rucola

Zu den vegetarischen Gerichten empfehlen wir Ihnen unseren Markus Pfaffmann – Riesling, Weißwein trocken.

Vegan:

Bratling 11,90 €

Gemüseschnitzel an weißem Reis mit Marinarsauce und mariniertem Rucola

Vegi-Burger 14,90 €

bestehend aus Burgerbrötchen belegt mit Salatcreme, allerlei Blattwerk, Tomaten, saurer Gurke, roten Zwiebeln und veganem Hackfleisch, dazu Süßkartoffel-Pommes

Zu unseren veganen Gerichten empfehlen wir Ihnen unseren Thomas Rath Müller–Thurgau, Weißwein trocken.

Vom Hofburschen erlegtes Schwein

Gaumenfreude der fahrenden Händler

15,90 €

gebratenes Steak mit Würzfleisch und Käse überkrustet,
dazu werden euch knusprige Abernstäbchen (Pommes Frites) gereicht

Bierhofs großer Bröselteppich

16,20 €

knuspriges Schnitzel gefüllt mit Räucherkäse und saftigem Bacon,
dazu werden Bratabern (Bratkartoffeln) und Gurkensalat gereicht

Hierzu empfehlen wir Ihnen unseren Fildefere - Chardonnay, Weißwein trocken.

Bierkutschermahl 0% Vol.

14,30 €

Bierhofs Zwiebelbraten vom Schweinekamm mit Schwarzbiersoße
und Zwiebeln, serviert an Abernmauke (Kartoffelpüree)

Hierzu empfehlen wir ein schäumendes Gerstengebräu.

Vom Hofburschen gejagtes Federvieh

Leber von edelsten Hoffhennen

13,80 €

frisch gebraten, dazu reichlich Zwiebeln und Abernmauke (Kartoffelpüree),
gekrönt von frittiertem Rucola

Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen

14,80 €

auf Tagliatelle an Orangen-Ingwer-Soße dazu allerlei buntes Gemüse

Der Hofbursche empfiehlt Ihnen unseren Fildefere - Chardonnay, Weißwein trocken.

In Bautzens Altstadt machen wir die Burger!

Unsere Bierhofburger

14,40 €

bestehend aus hausgebackem Schwarzbierbrötchen belegt mit allerlei Blattwerk, Gurken,
Tomaten, roter Zwiebel, Bacon und Käse, dazu Süßkartoffel-Pommes

Wahlweise mit

gebratenem Hackfleisch auf hausgemachter Senfremoulade | Schweineschnitzel
auf hausgemachter Senfremoulade | Hähnchenbrust mit hausgemachtem Chili-Dip

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein kühles Blondes - Carlsberg Pils.

Mancherlei vom edlen Hofrind

Das Ratsherrn Leibgericht

16,20 €

hausgemachte Oberlausitzer Rinderroulade in feiner Soße, dazu werden Abernkiesle (Kartoffelklöße) und Apfelrotkraut gereicht

Der „Ratsherr“ genoß zu seinem Leibgericht gern unseren Muschelkalk – Spätburgunder, Rotwein trocken.

Fürstenmahl

17,30 €

deftiges Geschnetzeltes von der Rindersteakhüfte in feiner Rahmsoße, mit Pilzen, Schwarzwurzeln, rotem Paprika und Bohnen, dazu werden Bärlauch-Drillinge gereicht

Hierzu empfiehlt der Fürst gerne einen Pinataro Primitivo di Mandura, Rotwein trocken.

Bierhofs Hausspezialität

Bierhofs „Henkersmahl“

16,20 €

aufgespießtes Hähnchenbrustfilet, mit Champignons und Paprika am Galgen dargereicht, dazu knusprigen Kartoffelspalten, Hausquark-Dip und Salatbeiwerk

Der Henker schlürfte nach getaner Arbeit gern einen Eichtetter Herrenbuck – Weißburgunder Kabinett Weißwein trocken.

Gefangenes aus dem Hofteich

Köstliche frische Forelle

16,30 €

(aus der Teichwirtschaft Commerau)
in Müllers Mehl gewendet und vorzüglich gebraten,
serviert mit feinem Hofgemüse und Athern (Kartoffeln)

Herzogin Frederikes Gaumenschmaus

15,90 €

gebratenes Tilapiafilet (Buntbarsch, Südsee), serviert auf Spinattagiatelle,
mit Kirschtomaten, frittiertem Rucola und feiner Zitronen-Buttersoße

Die Herzogin süffelte zum Fisch am liebsten einen Lemberger – Blanc de Noir, Weißwein halb trocken.

Wenn Ihr nun Eure Wahl getroffen habt, bedenkt, dass Euer Mahl in der Hofküche frisch zubereitet wird und es ein wenig Zeit dauert, bis alles auf getafelt werden kann.

Wenn ihr die Beilage von Eurem Mahle auswechselt, so erheben wir eine zusätzliche Futterabgabe von 0,50 €. Seid mit größter Höflichkeit um Euer Verständnis gebeten.

Knirpsenteller für unsere „Dreikäsehoch“

„Das will ich nicht“ 5,60 €

Leckerei von „Hans im Glück“
Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße, Wurst und Käse

„Das kenne ich nicht“ 5,60 €

Für unsere kleinen Piraten
Fischstäbchen mit Abernmauke (Kartoffelpüree) und Möhrengemüse

„Das mag ich nicht“ 5,60 €

Des Fuchses liebste Beute
hausgemachte Hähnchennuggets mit Kartoffelstäbchen rot/weiß

„Das gefällt mir nicht“ 5,60 €

Leckermäulchen aufgepasst!
Original hausgemachte Lausitzer Quarkkeulchen (2 St) mit Apfelmus und Zucker

Und außerdem hab ich keinen Hunger. „Ich will Eis“!

Bierhofs feine Leckereien

Eiskaffee/Eisschokolade	4,20 €
Eisgekühlter Kaffee- oder Schokoladengenuss mit leckerem Vanilleeis, gekrönt mit Sahne	
Schokokuss	6,30 €
2 Kugel köstliches Stracciatella- und 1 Kugeln Schokoladeneis, garniert mit Schokoladensoße und Sahne	
Schwedeneisbecher	6,60 €
3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne	
Eis mit heißen Himbeeren	6,60 €
Kombination aus 3 Kugeln köstliches Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung	6,20 €
goldgelber Plins, neben cremigen Vanilleeis und Sahne	
Hausgebackener Apfelstrudel	6,20 €
mit cremigem Vanilleeis, garniert mit Sahne	
Mausefalle	3,20 €
eine Kugel leckeres Vanilleeis im Sahneneist, dekoriert mit Süßigkeiten	
Leckermäulchen aufgepasst!	5,60 €
Original hausgemachte Lausitzer Quarkkeulchen (2 St) mit Apfelmus und Zucker	
Hausgebackener Schoko-Buttermilchkuchen	2,60 €
mit Schlagsahne dekoriert	